DIZIONARIO UNIVERSALE ECONOMICO RUSTICO, IL QUALE...

DIZIONARIO UNIVERSALE
ECONOMICO-RUSTICO,

Il quale contiene diversi modi di conservare ed aumentare le sue sostanze,

Cioè molte maniere per allevare, nodrire, propagare, guarire, rendere profittevoli diverse sorti d'animali domestici, pecore, montoni, buoi, cavalli, muli, majali, polli, uccellami ec., vermi da seta, api ec.

Una infinità di metodi sì antichi, che moderni per abbellire giardini, coltivare orti, campi, vigne, boschi, dissodar terre incolte, o inselvatichite, emendarle, far prati artificiali, diseccar paludi, prevalersi dell'acque vive e stagnanti ec.

La descrizione della natura di varj alberi e della loro cultura, col metodo di cavarne vantaggio e di far allignare alberi forastieri e piante esotiche,

LA SPIEGAZIONE DI VARIE SORTI DI PESCAGIONI, UCCELLAGIONI E CACCIE,

Molte dilettevoli arti, le quali esser possono di giovamento e di ricreazione ad un onest' uomo, acciò passi men nojoso il suo tempo in campagna, come i modi d'imbiancar tele, preparar canape e lino, togliere macchie, nettar mobili, filar cotone, finger pietre preziose, miniare senza maestro, far colori d'ogni sorte, colorir vetri ec. Il tutto adattato alla capacità di ciascuno.

Seconda edizione corretta ed aumentata.

TOMO PRIMO.

A - BA

ROMA MDCCXCIII.
NELLA STAMPERIA DI MICHELE PUCCINELLI.
Con licenza de' Superiori.

PREFAZIONE

DELL' AVVOCATO CARLO FEA.

L'applauso ben meritato che ha avuto in Italia questo Dizionario economico-rustico del P. Glicerio Fontana mi ha fatto pensare di procurarne al publico una nuova edizione che lo renda anche più accetto e interessante. L'autore medesimo e molto più il di lui consocio e continuatore sig. Vincenzo Pini ugualmente versato nelle materie occorrenti hanno ben veduto e confessato che l'opera era suscettibile di correzioni e di aggiunte, e l'uno e l'altro avranno pensato di darne col tempo una nuova edizione compita in ogni aspetto. Sottentrando io in parte nelle loro buone intenzioni ho creduto di non potervi riuscire se non che riformando, e aggiugnendo ovunque ho stimato opportuno come se l'opera fosse mia, per togliere principalmente tante ripetizioni, contradizioni e correzioni, e mettere a suo luogo le cose supplite quà e là o dette ad altro proposito meno proprio, come naturalmente deve succedere in un tal lavoro non preparato

 tut-

tutto in una volta, ma fatto mano mano e dato alla stampa senza tutto prevedere e combinare. Nel fare queste correzioni e aggiunte mi sono allontanato dal piano dell'autore nell'adattare la lettura dell'opera a tutta l'Italia e non in particolare alla Lombardia ove scriveva il P. Fontana, e in secondo luogo mi sono talvolta esteso alquanto di più nel descrivere un poco più botanicamente certe piante meno note e per farle distinguere più facilmente da altre, e vi ho notate spesso le loro virtù mediche e parlato di altri rimedj meno composti sì per gli uomini che per gli animali, avendo in mira di giovare per questo mezzo e alla gente idiota e forse anche ai professori di medicina coll' unire insieme delle scoperte di rimedj sparse in molti libri e meno conosciute. Il P. Fontana su di ciò non era sempre stato coerente ora riportando molti rimedj ora omettendoli senza ragione. Trattandosi di un Dizionario di questa natura ognuno intende che si è dovuto raccogliere la materia da moltissimi libri come già fece il P. Fontana e il suo continuatore. A tal uopo mi sono servito sopra tutto dell'Antolo-

gia

gia Romana, del Giornale scientifico publicato in Torino dai signori Giobert, Giulio, P.Leone e Michelotti, della Raccolta di memorie spettanti all' agricoltura, economia di casa, commercio, arti e manifatture dello stesso Giobert, del Corso d' agricoltura del Rozier, delle opere del sig. dottore Pietro Orlandi, dei sigg. abb. Gilii e Xuarez e di moltissimi altri giornali e libri d' ogni sorte principalmente moderni, o d' edizioni più recenti e compite, quale è fra le altre quella del Dizionario ragionato universale di storia naturale del sig. Valmont di Bomare, di cui il P. Fontana non avea potuto consultare se non che la prima edizione imperfettissima e la traduzione Veneta; e non mai o raramente ho nominati questi autori per non moltiplicar parole senza utile di chi legge, e non far un'opera scientifica e d'ostentazione erudita, ma la più semplice che si possa e la più economica anche a parole e a lusso tipografico. Per questa stessa ragione non mi diffondo ulteriormente in esaggerare il pregio dell'opera o in esporre minutamente la vastità del piano. E' sufficiente la prefazione dell' autore che viene quì appresso a darne una

giusta idea, e lo stesso frontispizio ne previene abbastanza il leggitore. Il piccolo avvertimento del sig. Pini che ho posto in seguito accenna la parte che egli ha avuta nella prima edizione e le sue intenzioni nel continuarla. Tale avvertimento non servirà più a questa edizione, ma ho voluto ciò non ostante lasciarvelo intero per non defraudare al merito delle fatiche del sig. Pini e al desiderio ch' egli ha mostrato di rendersi anche più degno del publico gradimento. Ripeterò io pure che l' opera si potrà far sempre migliore ogni tanto, perchè lo studio e i libri sull' agricoltura, sull' economia e su tutte le altre materie, che possono avervi luogo, si vanno continuamente propagando nella nostra Italia; ma questo non osta che frattanto il benigno lettore debba gradire questa nuova edizione, che gli dà vantaggi infiniti sulla precedente.

AGLI

AGLI AMATORI DELL' ECONOMIA ED AGRICOLTURA

CRENEO INSUBRE SALUTE.

IL conservare le proprie sostanze ed il procurare per giuste e lecite vie d'accrescerle è sempre stato presso le più colte nazioni il primo pensiero non che de' publici maestrati, ma eziandio de' privati cittadini. Diversi però furono i mezzi co' quali si è procurato di giugnere a tal fine. Altri ritrovandosi in paese sterile o non abbastanza fecondo per alimentare la popolazione fuor di misura cresciuta, col cambiare paese hanno tentato di migliorare situazione a' loro interessi. I Longobardi, gli Unni, i Goti, i Vandali e simil sorta di gente hanno inondata la Francia, la Spagna, l'Italia, ed hanno occupati i nostri fondi più capaci a sostenerli di quello che fossero i loro. Altri poi del suol nativo contenti con consiglio migliore in vece d'isminuire la gente hanno cercato di aumentare i prodotti per mantenerla, e benchè abbiano avuto in retaggio paesi infecondi, coll' ingegno e colla fatica li hanno talmente migliorati che

cavarono e tuttavia cavano abbondevole il vitto per molti da quelle rupi d' onde prima scarso traevano l' alimento per pochi.

L' uso di popolare o di mandar colonie in istranj paesi non suole aver di mira che le sole spiaggie d' America per motivo di commercio più tosto che di sussistenza. Il mondo illuminato però è giunto a conoscere quanto ad uno stato sia dannoso un simil metodo di arricchire; e la Spagna le di cui terre vanno per tal motivo in gran parte incolte ne porge una prova ben convincente. Noi non abbiamo ad invidiare a quell' opulento regno le sue cave dell' oro, quando ne' campi nostri, nelle nostre vigne, nelle nostre mandre ne abbiamo delle migliori, dalle quali con minor fatica, con minor dispendio e con niun pericolo si estraggono ricchezze più utili e più abbondanti di quelle che si cavino dalle più feconde miniere del Potosì. Le nostre terre siansi comunque infeconde e sterili, se da sollecita mano ed industriosa vengano coltivate, benchè giugnere non si possa a renderle ubertose come le campagne d'Egitto fecondate dal Nilo, non lascieranno ciò non pertanto di restituir con usura quanto il coltivatore ad esse consegni, e compenseranno bastevol-

volmente la fatica del contadino. Egli è vero che non ogni terreno è capace a produrre ogni cosa; ve n' ha de' così ingrati che sembrano di non meritare che loro si metta la mano per emendarli. Le terre sabbionose e magre consumano senza profitto tutto l' ingrasso che con esse si mescola: le tenaci e cretose sono sì fitte e compatte che non porgono adito alle radicole ed alle barbette dei semi per insinuarsi. Altre terre sono troppo umide, altre troppo aride, queste sono sotto la sferza del sole ardente, quelle talmente sono poste all' ombra che non ne scorgono un raggio se non qualche volta ed alla sfuggita. Ma non per tanto non debbono queste lasciarsi in abbandono. I fondi cretosi s' emendano con l' arena, gli arenosi si mescolano colla creta, le terre umide s'asciugano, le arse s' adacquano e le fredde si riscaldano collo stercorarle. E se le terre giungessero a tale di essere incapaci di emenda, la natura ha proveduto varie produzioni o necessarie od utili al nostro vitto, alcune delle quali amano il terreno magro, altre crescono nel forte, altre si compiacciono nell' umido, e ve ne sono pur anche di quelle che crescono a maraviglia nell' acqua, e per fine di quelle che ne-

nemiche del sole fanno progressi nell' ombra. Lo studio e l' industria per altra parte somministrano i mezzi per emendar queste terre e render quel fondo che non ci contribuiva se non poche e magre spighe di segale, così ubertoso e fecondo che ci doni un abbondante ricolto di grano il più sostanzioso.

L' emenda e il miglioramento dei terreni si è lo studio che occupa le cure maggiori dell' illuminato nostro secolo. Persuasi gli uomini che la principale nostra utilità si ritragga dalla cultura de' nostri terreni e dal loro miglioramento, come da feconda doppia sorgente delle nostre ricchezze, si sono dati da senno alle rustiche osservazioni, ed in vece di applicarsi a speculazioni inutili hanno applicati i principj della filosofia all' agricoltura ed in tal maniera l'hanno arricchita di mille belle ed utili scoperte, le quali avendo risposto ottimamente sotto la mano e sotto il cielo dell'operatore hanno dato adito di replicarne le sperienze sott' altro clima e d' ordinario con prospero riuscimento: quindi scancellatasi in ben di molti la stolta idea che il nostro clima europeo non ammetta le produzioni di un clima straniero, ne ha adottata un' altra più ragionevole che le nostre terre coll'arte

te e coll' industria si adattano a provederci di tutto, potendo in esse colla dovuta fatica addomesticarsi le piante anche più peregrine. Da questa felice maniera di pensare nacquero quegli uomini benemeriti della republica e della società che accesi di un lodevole ed imitabile zelo di giovare a' loro patrioti hanno messe alla luce le proprie meditazioni e scoperte, e con queste hanno dato il moto a molte accademie, nelle quali l'amor della patria e l'emulazione hanno prodotto un ottimo effetto, sensibilmente illustrando la patria agricoltura coi lumi della forestiera. L'Inghilterra è stata la prima, che ha eretta un' accademia il di cui oggetto è appunto l'agricoltura. Parigi, Berlino, Stokolm, Copenaghen, Napoli, Bologna, Firenze, Berna, Torino ne hanno seguito l'esempio. Dio volesse che anche la Lombardia vantar potesse la sua. Ma queste belle scoperte di filosofi agricoltori e delle studiose accademie a che servono se giacciono oziose ne' libri e non si comunicano alle genti della campagna, acciocchè ne facciano le prove? Molti ostacoli si oppongono perchè non sieno come dovrebbesi promulgate. La moltitudine de' libri, la loro mole, l'essere per la maggior parte in linguag-

guaggio straniero li rendono incomodi alla compera, alla lettura, alla intelligenza. L'entrate d'un privato non sono da tanto di proveder seli tutti; un uomo anche disoccupato avrebbe della pena a leggerli tutti, nè ognuno è capace d'intenderli a fondo per la differenza grandissima che passa fra i termini d'una lingua e d'un' altra nello spiegare semi, fiori, frutti, erbaggi, stromenti di campagna ec. In oltre questi sono libri scritti da uomini dottissimi ed indirizzati per lo più ai dotti. Da pari loro gli autori non van contenti se alla sperienza non aggiungono la ragione d'onde ella piglia il suo essere, o se non fanno strada allo sperimento con ingegnosi sistemi. Si parla di sali, d'olj, di solfi, di fermentazioni e di cose simili, tutte cose ottime per aprire la strada a' nuovi ritrovamenti, ma per un fattore di campagna che intende poco, per un contadino che non intende nulla, sono così nojose, che prima che siasi giunto ad un precetto da mettersi in pratica, chi legge e chi ascolta ha già sbadigliato una trentina di volte. Questo Dizionario che avete per le mani mi lusingo che totalmente dissipar possa le accennate difficoltà. Gli ammaestramenti che in esso si chiudono,

sic-

siccome quegli che si attengono per la maggior parte alla pratica non hanno l' erudita lunghezza de' libri originali dai quali sono cavati, ma vi espongono col metodo al possibile più breve e più chiaro quanto può applicarsi al vostro terreno ed alla vostra casa di campagna. Perciò a voi in due o tre articoli somministrandosi quanto può esservi d'utilità in un grosso volume, verrete a risparmiare una parte notabile di tempo senza detrimento delle vostre cognizioni. La chiarezza de' termini, la spiegazione de' meno ovvj, la dicitura piana e andante che ho procurato di conservare renderà questo Dizionario facile ad intendersi anche dai meno colti, e per ultimo con una tenue spesa compatibile anche colle più ristrette finanze si acquisterà una (dirò così) libreria rustica sufficiente ed a suggerirvi cento metodi di conservare ed accrescere i vostri redditi ed a trattenervi nelle ore oziose con una amena e ben proficua lettura. Avrei potuto in altro modo e fors' anche più brillante che con un Dizionario supplire al mio impegno di parteciparvi le arti ed i metodi dell' agricoltura e dell' economia o compilando un corpo di georgica od illustrando qualche valoroso e moderno autore

che

che egregiamente abbia scritto di economia. Ciò sarebbe stato di meno incomodo per me, ma forse di minor utilità per voi. Mi sono appigliato pertanto al gusto del secolo che ama i Dizionarj, perchè li trova certamente più comodi e non meno utili delle opere metodiche, e perciò un Dizionario io vi presento come un'opera meno a leggersi nojosa, meno difficile ad intendersi, meno dispendiosa a comprarsi. Con un'opera di simile natura mi si apre un largo campo da estendermi, mentre abbraccia non solo il lavoro delle terre e del domestico regolamento, ma eziandio le maniere di cavar profitto da molte cose le quali quasi che inutili fossero si trasandano e poco profittevoli stimandosi si mettono in non cale. Io mi lusingo che fra l'agricoltura, ed il domestico regolamento non vi sarà discaro che io abbia anche per così dire intarsiate le maniere o di guardare i panni dal tarlo, o di togliere loro le macchie, o di risanare un cavallo infermo, o d' ingrassare un bue macilento, o di cogliere le volpi che vi disertano un pollajo, o il lupo che vi diminuisce la mandra, o gli stratagemmi, coi quali possiate provedere alle vostre mense una caccia abbondante od una pescagione copiosa.

Sic-

Siccome in campagna un gentiluomo trovasi certe ore del giorno senza occupazione, ho stimato opportuno somministrargli le arti che coll' ajuto del suo ingegno e della sua industria possano tenerlo occupato, quali sarebbono la miniatura, le vernici, la finzione delle pietre preziose e delle perle, la maniera di gettare il metallo e di comporne per tale effetto le forme, e per fine quando verrà in acconcio additargli varj giuochi colli quali divertir possa una conversazione, o rallegrare un convito, o fare qualche scherzo innocente ai contadini idioti o agli amici di buon umore. Mi sono astenuto dalla maggior parte di quei segreti, i quali risguardano la sanità degli uomini. Questi o mal intesi o mal applicati potrebbono danneggiare un povero sciocco, il quale avendomi tutta la fede sulla mia parola trangugiasse una medicina che non fosse confacevole o alla natura del suo male non ben conosciuta, oppure alla sua complessione non atta a sopportarne la forza. La sanità e la vita d'un uomo mi è troppo cara per metterla anche ad un rimoto pericolo. E se taluno di questi segreti mi sfugga dalla penna non sarà mai tale che neppure in menomo conto danneggiar possa la salute di chicchessia.

Sic-

Siccome poi per questo Dizionario io non intendo d' aggregarmi al ruolo degli autori delle cose rustiche, ma d' essere semplice espositore di quello che altri hanno ingegnosamente ritrovato o sperimentato, però non deve esservi cagione di maraviglia se trovarete nei nostri articoli cose che scritte si trovano in altri autori o Italiani, o Francesi, o Spagnuoli, o d' altra nazione che d' economia villereccia abbiano trattato. Anzi vi prego di pigliare in buona parte se io per lasciare in tutta la sua comparsa un' invenzione, ed in tutta la sua forza un argomento mi servirò o delle parole del medesimo inventore, o vi trascriverò le pagine intere di quell' autore il quale mi sembri di avere su alcuna materia scritto meglio d' ogn' altro. Ove si parlerà di coltivare grani il Duhamel riempirà dei gran vuoti. Il Turbily farà la sua comparsa ove si tratterà del dissodare i terreni. Parlerà per me in molti luoghi ove si tratti del taglio degli alberi o cultura dei giardini il sig. de la Quintinie. La signora Vicat somministrerà a noi le sue sperienze per le api. Qualche articolo sarà estratto dai giornali economici di Berna, qualche altro dai georgofili di Fiorenza; fra i nostri italiani il Tanara, Galli, Crescenzio, Tarello, Zannoni, Afri-

co

co Clemente, Grisellini ed altri molti, fra i francesi Bomare, Buffon, Chomel, Vallemont e cent' altri mi hanno somministrato materia per articoli interi, i quali saranno senza dubbio più profittevoli per voi che se fossero di mia mano interamente composti. La mia sincerità colla quale io v' addito que' fonti dai quali ho estratta quest' opera deve servire a voi d'argomento onde porgermi una fede più facile. Non vi annojate, vi prego, se troverete delle pratiche e delle istruzioni, le quali essendo notissime e per le mani d' ogni contadino sembreranno superflue o leggere per mettersi sotto gli occhi di chi abbia anche solo una lieve tintura di cose di campagna. Se io scrivessi per una sola provincia ciò sarebbe difetto bastante da sè solo per rendere inutile e superflua in gran parte quest' opera; ma io la scrivo per l' Italia tutta ed anche per qualunque estero paese che voglia approfittarsi della mia fatica. Se ne eccettuate qualche conseguenza, qualche speculazione, o qualche ragione, tutta quest' opera si aggira sulla pratica degli esteri paesi ed anche de' nostri; le pratiche perciò della Francia saranno nuove in Italia e quelle che in Italia sono note a chiunque forse saranno pellegrine in Germania; anzi dirò di più, ciò che

 è tri-

è triviale in un angolo d' Italia in un altro appena è noto di nome. Qual cosa più trita a noi della cultura del lino? pure ella s' ignora in molte parti della Romagna. La cultura del zafferano all' Aquila, quella del guado sul Reatino, degli ulivi nel Genovesato sono cose sapute fino da' fanciulli, e fra noi appena si sa l' uso del guado per tingere, del zafferano e dell' olio per condire le vivande, senza sapere poi come si semini, o si manipoli il guado, come il zafferano si raccolga, come si coltivi un olivo. Così discorretela in cent' altri capi. Sicchè voi troverete le pratiche de' forestieri ed i forestieri troveranno le nostre. Non intendo però di essere garante di quanto sull' altrui fede vi accenno. Molte cose si trovano in autori prudenti e circospetti corredate di buone ragioni, le quali molte volte, che che siane la cagione, non corrispondono alla sperienza nei nostri paesi. Che perciò? Lascieremo forse di enunziarvele? Queste aprono l' intelletto e fanno scala ai ritrovamenti novelli, e non di rado succede nell' agricoltura ciò che siegue nella chimica, nella quale taluno ricercando una cosa difficile e forse anche impossibile a ritrovarsi incontra per istrada qualche cognizione inaspettata che lo rifà per così dire delle spe-

se.

se. V' assicuro non per tanto che tra le sperienze e tra i metodi che in questi tomi vi proporrò niuno ve ne sarà io spero che sia contrario al buon senso ed alla retta ragione. I segreti simpatici, antipatici, e quegli che dipendono dalla combinazione degli astri o dei pianeti, parole sonanti e magnifiche imposture, non entreranno nel mio Dizionario; e quegli effetti provenienti come si pretendeva dalla simpatia ed antipatia delle piante o degli animali o si spiegheranno se siano veri o si rifiuteranno se falsi. So che cercate la verità non il maraviglioso.

In un' opera di tal natura qual' è questa io non posso assicurarvi in quanti volumi possa essere racchiusa. Pensai saranno dieci anni quando vi posi mano, che ella tutta in quattro tomi di giusto volume potesse ristringersi, e speravo in un anno di darvi l' edizione compita; ma da quel tempo in quà tante notizie che ignoravo, tante scoperte recenti mi sono venute alle mani che io prevedo duplicato il numero de' volumi, fors' anche triplicato. Nel tempo che io v' anderò somministrando i tomi sortiranno delle scoperte. Devo forse lasciarvi digiuni di ciò che più recente solleticar possa la vostra curiosità? No certamente, que-

ste o s' aggiungeranno a suo luogo, o s'innesteranno in qualche articolo il quale abbia relazione col già edito o stampato. Avrei potuto risparmiare questo paragrafo ed allettandovi colla promessa di poco numero di tomi, e di sbrigarvi quanto prima nell' edizione, avrei potuto darvi un corpo meno perfetto ed in conseguenza meno utile, o impegnandovi nella prima spesa obligarvi poscia a seguitare acciò l'opera non vi resti imperfetta. La mia onoratezza non lo ha permesso, e per altra parte spero che la mia sincerità non sarà causa che alcuno di voi s' allontani dall' onorarmi col suo nome, agevolmente persuadendomi che ognuno sarà di parere che nella materia di cui si tratta, un' opera non è mai lunga quando non ripeta le medesime cose o non scriva cose affatto inutili. E nessuno però si atterrirà dalla spesa, mentre cadendo questa interpolatamente non è così incomoda come se tutti i tomi io vi presentassi ad un colpo. Una lira ciascun mese non incomoda i più ristretti, due o tre zecchini ad un tratto non sono indifferenti ad ogni borsa. Ciò che può togliere il merito a questi fogli si è la mia poca capacità. Gradite o miei cortesi associati se non altro il buon desiderio che ho di comu-

mu-

municarvi il molto in poche pagine; voi cortesi associati, voi studiosi dell' economia e dell' agricoltura supplite col favor vostro alla mia incapacità. Scrivo di buon cuore, scrivo sincero, scrivo senza riserbo e crederò d'essere appieno pagato della mia buona volontà se troverò ed in voi e nel publico un benigno compatimento, e molto più sarò contento quando questa mia tenue fatica abbia apportato anche un tenue giovamento a qualunque siasi de' miei onesti leggitori.

AVVERTIMENTO DEL SIG. VINCENZO PINI.

I Primi quinterni del presente volume (XIII. cominciando dall' articolo *Tornasolè*) sono in gran parte l'ultimo frutto delle indefesse fatiche del P. Glicerio Fontana per il publico bene. Ma nell'atto di consegnarli alle stampe uniti alla continuazione dell' opera io stetti lungamente dubbioso ed irresoluto se quelli io dovessi almeno in parte rifondere non tanto per rendere più uniforme lo stile di questo libro istesso, quanto per fare in essi qualche utile variazione, ed inserirvi parecchie cognizioni novelle ed articoli omessi. Da una parte la venerazione profonda da cui sono stato sempre penetrato verso il chiarissimo autore fino dalla mia più tenera età m'induceva a rispettare tutte le sillabe del suo manoscritto; ma considerava dall'altra che passa gran differenza fra un' opera che esce per la prima volta dalla penna a questa medesima opera posta in istato di essere impressa; che l'ultimo lavoro fatto da un autore già infermo di corpo e dalla morte interrotto essere doveva necessariamente il meno finito; e che giudicato verrei condannabile dalle massime istesse del P. Fontana quale insegnommi di anteporre il publico vantaggio a qualunque privato riguardo, se sprezzando gli assoluti suoi ordini per un troppo grande rispetto per la sua memoria lasciati avessi questi suoi abbozzi in uno stato in cui non gli avrebbe lasciati egli stesso; e se impiegate non avessi le mie deboli forze per ridurli in quanto m'era possibile a quel grado di perfezione a cui gli avrebbe egli ridotti se avesse vissuto. Quindi io mi sono appigliato al partito di pormi nel punto di vista del mio antecessore; e d'interrogare ad ogni dubbio che mi sorgeva nell' animo l'idea del suo gusto e del suo modo di pensare; e di

fa-

fare soltanto quelle mutazioni e quelle aggiunte ch' io fossi persuaso che avrebbe approvate egli stesso sulle mie rimostranze.

Ma nell' eseguire il conceputo disegno mi crebbe in mano la materia; ed il manoscritto aumentossi più che del doppio. Onde è che per non ingannare il publico io devo avvertirlo che la composizione del P. Fontana termina precisamente alla fine della voce *Variati*. A me solo attribuirsi dovranno gli errori che nel rimanente dell' opera si troveranno forse per la poca mia abilità pur troppo frequenti; e colpa saranno delle frivole mie addizioni e de' vani che ho dovuto riempiere que' difetti de' quali abbonderanno ancora i primi fogli di questo tomo.

L'uso frequente che si è fatto ne' precedenti volumi de' pesi e delle misure di Francia ha dato non lieve disturbo a qualche lettore a cui noto non era il suo preciso ragguaglio. Per ovviare a sì fatto inconveniente in questo e ne' susseguenti tomi adopransi soltanto quelle misure e que' pesi che in Milano si usano; e sul fine dell' opera collocherassi una tavola tanto delle nostrali che delle francesi misure e pesi ridotti a quelli delle principali città d'Italia.

Del resto io ben so che sperare non possono queste mie fatiche quella benigna accoglienza che meritamente attirossi il principio dell'opera. Troppo sorpassa il debole mio talento quel gravoso incarco che imposto mi venne; mentre io mi conosco di lumi opportuni mancante, d'eloquenza sfornito ed incapace d'imitare anche da lungi quelle grazie naturali e que' modi faceti, de' quali era tanto feconda l'illustre penna del mio erudito maestro. Felice abbastanza riputarmi io deggio se degnerassi il publico ricevere in buona parte la sincera mia intenzion di servirlo, e di condonare almeno le involontarie mie mancanze.

 ELO-

ELOGIO

DEL P. GLICERIO FONTANA.

Sono già presso a due anni che nella morte del P. Glicerio Fontana da S. Giovanni accaduta gli 11. maggio 1783. perdette Milano un cittadino amabile, la letteraria repubblica un dotto scrittore, l'ordine de' Padri delle Scuole Pie un religioso esemplare, i signori associati di quest'opera l'erudito loro autore, ed io con essi deploro a calde lagrime l'irreparabile perdita di un amico sincero. Nacque egli da un'antica, ed illustre milanese famiglia nel 1718.; e fino da' suoi più teneri anni mostrossi agli studj non meno che alla soda e verace pietà sommamente inclinato. Introdotto nelle pubbliche scuole attirossi ben tosto coll'esatto adempimento de' proprj doveri, con l'illibatezza de' costumi e con una certa naturale affabilità la stima de' suoi maestri e l'amore de' suoi compagni. Ottenne meritamente in esse le primarie dignità; e da lodevoli gare maggiormente sospinto avanzossi talmente nella carriera delle scolastiche discipline che diede le più ferme e ben fondate speranze di divenir quanto prima un letterato illustre ed alla patria non meno che a tutta l'umana società vantaggioso.

Ma già profonde radici gettate avea nel suo cuore quel seme prezioso di ardente carità, che succhiata col latte fu poi sempre la norma sicura del suo operare. Risoluto pertanto di appartarsi da qualunque cura mondana e dedicarsi interamente al servizio di Dio ed al vantaggio de' prossimi, a quell' istituto appigliossi che ad ottenere il duplicato intento doveva facilmente condurlo: a quell' istituto cioè che dal grande Calasanzio fondato viene con solenne voto costretto a tutto impiegarsi per gli spirituali e temporali progressi dell'incauta e pieghe-

vo-

vole gioventù. Contrastato lui venne per lungo tempo un sì santo proposito dall'illustre suo padre D. Giovanni Fontana, che teneramente amava detto suo primogenito figlio e destinato l'aveva a dar successione alla casa; e quindi fu posta alle più rigorose prove l'interna sua divina chiamata. Ma poco giova l'umano consiglio quando s'oppone alle destinazioni del cielo. Laddove siccome l'opera della divina providenza non può riuscire imperfetta, così rimase alfin vittoriosa la vocazione celeste e vestissi egli dell'abito religioso nel 1735. Fu allora che cambiò l'antico suo nome di Francesco in quel di Glicerio, bramoso di calcare con franco piede le insigni pedate del venerabile suo concittadino Glicerio Landriani.

Impiegossi ne' primi anni di religione ad accrescere la naturale sua facondia collo studio indefesso dell'arte di ben parlare; e ad arricchire il suo spirito di nuove cognizioni coll'applicazione più seria alle naturali, filosofiche e teologiche discipline. Destinato poscia da' suoi superiori all' ammaestramento de' teneri fanciulli nelle scuole inferiori ed umane, abbracciò con allegro volto e con sincera esultazione di cuore sì basso impiego quanto disadatto all' elevato suo talento, altrettanto alla profonda sua umiltà confacente; e indefesso mostrossi per molti anni ed in varie case della provincia di Genova nell' insegnare i primi rudimenti della gramatica non senza grande profitto della numerosa sua scolaresca. Ma l' uomo grande nelle cose più basse e volgari distinguesi. Quindi è che non ben pago il nostro Glicerio degli ordinarj metodi nelle scuole adoprati per imparare le lingue, con ottimo consiglio e felice riuscita le regole tutte gramaticali in breve foglio ridusse; e con tale compendio sollevata essendo la troppo limitata memoria de' suoi poco men che pargoletti allievi vennero essi a rendere più pronti e maggiori i letterarj loro avanzamenti. In oltre

 ben

ben sapendo che quo semel est imbuta recens servabit odorem testa diu, *adoprare non volle giammai ne' suoi temi que' puerili racconti, o que' pedanteschi soggetti che usati vengono da' moderni maestri e da Quintiliano a tutta ragione derisi; ma scielse mai sempre alcuna di quelle utili materie che tratte dalla sacra, dalla profana ed anche dalla naturale istoria valevoli sono ed acconcie a porgere allo scarso puerile talento un ubertoso pascolo di giovevoli ed erudite notizie.*

Dopo l'ultima terribile pestilenza, che distrusse in gran parte Messina rimase la sconsolata città mancante ed esausta di saggi operaj, che il retto sentiero additando alla sconsigliata ed orfana gioventù rivivere facesse negli scarsi suoi abitanti in un cogli studj l'antico lustro e decoro. Sentissi pertanto il P. Glicerio dagli urgenti bisogni di que' popoli vivamente commosso; e da fervido zelo sospinto chiese ed ottenne la bramata licenza di colà tosto volare a porgere a quegl'infelici il necessario sollievo. Ed oh qual largo campo quivi a lui s' aperse di pascere e saziare se stato fosse possibile quell'intenso caritativo ardore, di cui avvampava il suo spirito! ed in quante e con quali industriose maniere affaticossi egli per lo spirituale e temporale vantaggio di quegli isolani! Non fu già pago di coprire colà una pubblica cattedra di eloquenza e di sostenerla con sommo decoro e con tale concorso di numerosi discepoli; che gli estranei quivi approdati erano da giusta ammirazione e da profondo stupore sorpresi nel vedere in una presso che spopolata città sì abbondevole scuola e sì fiorita; ma senza punto scemare l'ordinaria applicazione al suo dover di maestro, rubbava al sonno ed al necessario riposo un tempo assai grande per tutto impiegarlo indefesso in consolare gli afflitti, sollevare gli oppressi, visitare i carcerati, assistere gl' infermi e servirli perfino negli uffiej più vili

nau-

nauseanti e schifosi. A tante fatiche cedere finalmente doveva l'umana natura; nè guari andò che dalla inspirazione degli aliti maligni di un febbricitante un contagioso morbo in lui produssesi; e temer fece a tutta ragione che dovesse ben tosto soccombere vittima volontaria di ardente carità. Ma destinato l'aveva l'alto divino consiglio a spargere più larghi sudori per il comune vantaggio; nè provare doveva la sola città di Messina i benigni effetti della sua dottrina e del grande suo amore de' prossimi.

Ristabilitosi quindi in varj paesi d'Italia d'ordine de' superiori successivamente portossi; e dovunque pose il piede mediante il suo sapere e le ottime sue qualità fiorire si viddero le scuole, e largamente diffondersi l'amor dello studio e della virtù: da lui formaronsi letterati illustri, professori eccellenti, ecclesiastici esemplari e cittadini di merito: e riscosse dovunque dai saggi non meno che dal volgo più basso un ampio meritato tributo di stima, di venerazione e d'affetto. Oltre d'aver egli con eguale impegno, con felice riuscita ed applauso universale tenuta molt'anni pubblica scuola di rettorica in luoghi diversi dello Stato Pontificio, e d'averla per il primo introdotta in Finale; fondò in Rieti l'insigne Accademia de' Liberi Velini, *dove prese il nome di* Creneo Insubre *da lui ritenuto nella pubblicazione del* Dizionario economico-rustico; *e creato prefetto del collegio d'Urbino l'addossato gravoso incarco sostenne con quella ingegnosa e prudente accuratezza, con cui eseguire io stesso lo vidi un simile impiego pochi anni dopo nel savonese convitto. L'affabilità ne' discorsi, la soavità ne' costumi e la modestia nell' operare, doti preziose delle quali era naturalmente fregiato, cattivavano gli animi e con dolce maniera astringevano que' giovinetti allievi a porgere ad esso il debito omaggio d'ossequioso rispetto,*

d' in-

d'intera obbedienza e d'amore verace. Accopiava ad una sagace prudenza l' arte di ben discernere le inclinazioni altrui; e mostrossi mai sempre abile ed esperto a reprimare l' impetuoso, incoraggiare il debole, coltivare il delicato, domar l' insolente, correggere il discolo e premiare il virtuoso.

Non sono già queste esagerazioni ampollose o lodi alterate di un amico parziale. Mentir non mi lasci quest' inclita stessa città di Milano. Dica pur ella se vide mai più floride, o per maggiore concorso affollate le scuole de' poveri presso Santa Maria Falcorina esistenti, che quando sostituito finalmente alla patria il P. Glicerio fu ad esse stabilito prefetto; e se avendone per pochi mesi (taceronne il motivo) dimessa la carica, quivi scemasse in un baleno la calca degli studenti e l'ardore introdotto negli spirituali e letterarj esercizj; di modo che fu egli ben tosto a ripigliarla costretto: narri con qual' estasi di piacere insieme e di meraviglia s'udivano i poetici suoi componimenti nelle celebri milanesi accademie; esponga quanti furono i traviati nel retto sentiero da lui rimessi, quanti gli infermi assistiti, i moribondi nell' arduo passaggio confortati e le mendiche famiglie sovvenute con sani consigli con larghe limosine e con pietosi ufficj di raccomandazioni efficaci. Tutte queste e simili cose che io studiatamente tralascio sono in Milano ed altrove manifeste e conte: e costretto io sono a tacerne molt' altre che ad eterna sua lode ridondare potrebbero; se nel mentre che ad altri encomiare m' accingo, smascherare non voglio e calar la visiera a taluno che sotto mentita spoglia di mansueto agnellino nasconde branche di lupo rapace; il che troppo alto rossore e confusione estrema lui recherebbe.

Ma passare non deggio sotto silenzio un fatto occorso a me stesso, dal quale chiaramente si scorge a qual alto gra-

grado di perfezione poggiassero le religiose virtù di sì grand' uomo. Risoluto mi era nell'autunno del 1777. di portarmi per poco tempo a Parigi e di compiere con un breve giro di Francia quello che a mia privata istruzione aveva fatto in Italia. Pregai pertanto il P. Glicerio a volermi in tal uopo onorare di sua amabile compagnia, che giovevole e grata riuscirmi doveva per quella pratica di mondo che ne' moltiplicati viaggi aveva egli acquistato, per il facile suo modo d' esprimersi in lingua francese e per la piacevolezza dell' erudito suo ragionare. Bramoso egli era egualmente di vedere quel rinomato paese e di raccorre in Francia colle proprie osservazioni e colla viva voce de' più illuminati soggetti quelle importanti, economiche, rustiche e naturali notizie, che giudicate avesse più confacenti all'opera insigne dell' intrapreso suo Dizionario. Ma siccome la stagione incalzava ed il tragitto dell'Alpi men comodo riesce nel gelato inverno; affrettossi perciò di scrivere al suo Padre Provinciale di Genova, da cui dipendeva in quel tempo la casa di Milano e lui chiese il desiato permesso. Rispose quegli ben tosto lodando il consigliato disegno: e quantunque non ben provveduto ei si credesse d' autorità sufficiente per inviarlo a Parigi; ciò nondimeno esortavalo a tosto meco intraprendere l'opportuno viaggio ed a procurarsi intanto dal P.Gen. la conveniente licenza: persuaso che tale risoluzione dovesse facilmente approvarsi. Tanto eseguissi: ma s'attese invano per molti giorni in Torino il supremo rescritto del P.Gen.; ed avrebbe il P.Glicerio più lungamente indugiato se indotto io non l' avessi e quasi sospinto per forza a seguire il viaggio, colto dal giusto timore delle nevi imminenti. Giunti in Lione ci furono colà trasmesse le lettere; e con grande sorpresa, comecchè fuori d' ogni nostra aspettazione, in quelle si vide registrato il divieto, se non ingiusto, almen rigoroso ed in-

incivile di maggiormente innoltrarsi. Già passata avevamo l' alpestre e perigliosa parte del lungo cammino; e l'ameno soggiorno della città di Lione unito alle superbe e deliziose sue fabbriche, ed al tratto gentile de' suoi abitanti maggiormente invogliavaci di ammirarne la dominante non più di cinque giornate lontana. In tale circostanza confesso di aver io tentato ogni mezzo ed arrecate le più seducenti ragioni per indurre l'amato mio compagno a sprezzare l' importuno comando. Lui dissi, che breve sarebbe la nostra dimora: ch' io stesso ricondotto l'avrei alla patria: che ignoto sarebbe in Italia questo suo passaggio da Lione a Parigi: che trascurar si poteva d'aver ricevute le lettere: che in ogni caso l'occasion favorevole, ed il consiglio del suo P. Provinciale avrebbe resa affatto scusabile sì leggera mancanza: e giunsi perfino (lusingandomi in tal maniera necessitarlo e quasi direi violentarlo, essendo ben io consapevole delle di lui strettezze a cagione di quella volontaria povertà a cui con religiosa promessa erasi assoggettato e di cui era egli zeloso e fedele osservante) giunsi, dissi, per fino a minacciarle che spendere io non voleva il mio denaro per rimandarlo in Italia se ricusava ostinato di seguirmi alla meta del mio disegno. A tutte queste e simili cose rispose egli con un tuono di voce grave insieme e piacevole: Io son religioso. I miei voti m'astringono a ciecamente ubbidire. Trattenete pure, se così vi piace, il vostro denaro: farò pedestre il mio ritorno; e nel prontamente eseguire i voleri de' miei superiori e tollerare ad un tempo i disagj della povertà riputarmi io deggio doppiamente felice. *A tale risposta che poteva io soggiugnere? Rimandarlo dovetti e privarmi dolente dell'amabile sua conversazione. Oh quanto volentieri posto vedrei nell'arduo cimento quello stesso Catone severo, che dopo azione sì bella del magna-*

ni-

nimo eroe ancora il credette punibile!

Governò egli per ben due volte in qualità di rettore il milanese collegio, ed è inutile ch' io dica quanto abbia in quello promossa colla voce a coll' esempio la regolare osservanza. Il discreto maneggio delle scarse rendite di quella casa, che tutta l'arte esigeva della più rigorosa economia era l'unica cosa che porgesse non lieve disturbo al P. Fontana. Un certo fondo di liberalità che andava unito a tutte le parti del suo carattere non gli permetteva di usare colla povera religiosa famiglia que' minuti risparmj, che adoprar non sapeva per il proprio privato interesse. Quindi è che ben conoscendosi della bisognevole parsimonia incapace rinunziò egli stesso il rettorato, e libero dalla molesta gravosa cura alli suoi studj ed al pubblico bene maggiormente applicossi.

Per decreto grazioso di S. M. I. Regina Apostolica trasferito venne il collegio de' Padri delle Scuole Pie a quello de' Calchi; e quivi una messe abbondante di nuovi sudori apparecchiata si vide al P. Glicerio. Destinato egli venne per direttore spirituale del numeroso convitto; ed in oltre ad esso appoggiossi la cura d' istruire que' giovani nella naturale istoria, e di radunare e distribuire con ordine metodico que' diversi prodotti che valevoli sono a formare un abbondante e compiuto museo. Io non ho termini adattati abbastanza ad esprimere con quale applicazione abbia egli eseguiti gli addossatigli impieghi ne' pochi anni, che più lui rimasero di vita, malgrado gli ostinati interni dolori che gravemente affliggevanlo e che furono poi la causa dell' ultima sua malattia. Con quanto zelo spargeva ne' cuori di que' giovinetti alunni i semi di una verace pietà! con quali insinuanti maniere accendevali nel santo divino amore! e come facile a lui riusciva di renderli rispettosi a' maestri, caritativi con i compagni, esatti ne' doveri di reli-

ligione ed inclinati allo studio! Sminuzzava talmente le cotidiane lezioni d'istoria naturale che rendevasi intelligibile e chiaro agl' ingegni più tardi o meno profondi: e ciò con tal garbo e con modo sì dolce e piacevole, che a' suoi detti porgevano attenzione costante i giovani più svogliati o distratti. Circa il museo non è facilmente credibile da chi nol vide quanto grande si fosse la copia di marmi, di pietre, di minerali, di vegetabili, d'animali e simili terrestri e marine preziose sostanze, che in soli due anni a proprie private spese raccolse: ma tempo non ebbe da perfettamente ordinarle.

Io ben so che le insolite strepitose azioni, posciachè figlie talvolta d'una soverchia cupidigia d'onore, non sono già sempre il vero distintivo carattere d'un' anima grande e generosa; ma che formasi ella piuttosto dal replicato uso costante d' atti eroici e virtuosi, e dal modo perfetto nell' adempiere quei doveri, che sebbene i più minuti si stimino, pure i più importanti sono e di più alto affare, come quelli, dall' esatta osservanza de' quali origine prende, avanzamento ed interesse il più eminente eroismo e la più assodata virtù. Quindi è che in descrivendo la vita del P. Fontana avrei dovuto narrare ben molti de' suoi piccoli tratti ed azioni lodevoli, dalle quali dedur si potrebbe ad onore della religione, ed a confusion di coloro che la divozione riguardano come dote solo propria delle anime volgari ed ignoranti, che la pietà era in esso sincera del pari che illuminata; e verificava a puntino quel celebre detto: che la religione si fa ammirare negli spiriti grandi e straordinarj per le piccole cose che loro fa fare, e nelle comuni per le grandi. Ma gli angusti confini che prefissi mi sono in questo breve discorso ed altre ben giuste ragioni mi vietano il divisare a minuto le numerose importanti notizie che conducenti sarebbero al fine proposto. Mi fia

sol-

soltanto permesso d'aggiungere, che una tenera figliale divozione nudrì egli mai sempre verso la grande Regina del cielo: e fino dalli più verdi suoi anni con voto s'astrinse a non dinegare giammai cosa alcuna che chiesta lui fosse per amore di Maria; ad onor della quale propose in oltre d'astenersi per tutto il corso della sua vita ne' giorni di sabbato da ogni sorta di frutti, cibo non solo a' fanciulli gratissimo, ma a cui sentissi egli dalla sua naturale costituzione in ogni tempo sommamente inclinato: ed io posso attestare d'avere più volte veduto messe a periglioso cimento sì fatte risoluzioni anche talora da chi della notizia di quelle studiatamente abusavasi; nè mai lo vidi in esse mancante, o nell' eseguirle meno che lieto e giocondo. Inculcava sovente ne' privati discorsi, o ne' pubblici ragionamenti il culto della gran Signora; e procurava che distinte fossero da' giovani le principali sue solennità con un particolare ossequio. Nè senza il meritato guiderdone rimase questo suo verace zelo; onde è che un caso addivenne che degno io stimo di essere tramandato all' eterna memoria de' posteri.

Trovavasi egli non so se in Urbino, o in qual altro paese ed esortati aveva i suoi scolari in una privata conferenza a porgere un cotidiano tributo di lode alla gran Madre di Dio colla recita di certa breve e divota orazione. Nell' atto di dare alle stanche membra il necessario riposo sorse nell' animo del P. Glicerio il santo pensiero di adempiere egli stesso quanto aveva in quel giorno proposto agli altri. Il che fatto ei fu sorpreso da un placido sonno. Ma destollo ben presto il subitaneo rumore di un grosso trave che infranto lui cadde sul letto senza però che alla sua vita recasse il menomo nocumento o lesione. Alzossi egli impaurito, e l'uscio di quell' angusta religiosa cella che non bene librato su' cardini difficile si era ad aprirsi e sopra modo restio, spalancossi ben tosto ad un tocco leggiero della mano tremante: nè ancora ben

fermo posato avea sul liminare il piede che l'intero solajo cadde repente; e preservato egli venne con manifesto prodigio dall' improvisa rovina. Con tanta cura protegge Maria Santissima ed assiste ne' più pressanti bisogni i suoi veri divoti.

Ma ecco che senza quasi avvedermene da quella brevità mi dilungo che un epitome succinto, un elogio compendioso quale appunto mi sono prefisso, di ragion richiede. Eh doveva alfine il P. Fontana essere meno lodevole, se questo men prolisso esser dovea? Morì egli adunque in età di anni 65. lentamente consunto da una inveterata ostruzione di fegato; e fino all' ultimo respiro fu sempre a sè stesso presente e sempre lieto e rassegnato a' divini voleri. Lasciò un numero grande di manoscritti preziosi sopra diverse materie, che ben degni sarebbero dell' onor delle stampe; tra' quali molte orazioni e la parte maggiore delle sue poesie servire potrebbero di perfetto modello all' imitazione de' giovani. Ma stima sì bassa aveva egli del suo talento che indurre non si seppe giammai a far parte al pubblico di tali componimenti che giudicava indegni dell' approvazione comune. Volle piuttosto offrire ad esso le altrui fatiche, traducendo da estranee lingue diverse operette, alle quali non aggiunse egli mai il proprio nome. Che se pur si compiacque di dare alla luce qualche suo privato lavoro; quello unicamente prescielse che fosse adattato al particolare vantaggio delle persone idiote. Non isdegnò pertanto di abbassare la penna fino ad esporre su volgari lunarj ben molte importanti notizie, utili osservazioni ed ammaestramenti salubri: e la stessa sua opera del Dizionario economico-rustico, *che fino al duodecimo tomo produsse, non fu da lui intrapresa che per semplice istruzione de' contadini e fattori; sebbene per le varie pregievoli cose che in essa contengonsi, meritato si abbia a tutta ragione la stima e l'applauso dei più dotti e quali-*

ficati soggetti. Quindi è che disadatta ed insulsa chiaramente si scorge la maligna censura con cui tacciata venne l'opera istessa per essere di frasi volgari e di voci meno che scielte in gran parte ripiena; mentre se con pretti fiorentini vocaboli e con istudiati rotondi periodi composta si fosse, letta verrebbe con qualche piacere dagli eruditi; ma disprezzata e poco o nulla intesa da quelle rozze ed incolte persone alle quali era essa principalmente diretta. Citare per altro si possono ben molti articoli ne' quali trapela la naturale facondia dell' autore eloquente; e come l'aurea bacchetta che Bruto offerse al nume entro a ruvida canna studiatamente riposta, l'uomo grande egualmente si mira da un appostato negligente discorso mascherato e coperto. Lasciò egli imperfetta questa sua non lieve fatica; e negli ultimi giorni del viver suo commise a me la cura di ridurla al compimento. Quindi astretto io sono ad effettuare a puntino quest' ultimo suo desiderio; ma nella disadatta mutazione d'autore ben avvedrassi il pubblico, che la morte del P. Fontana senza essere totalmente immatura non è però ad esso men funesta e dannosa.

Compose pur egli un' abbondante raccolta di segreti economici d'arti e mestieri, che pubblicossi in Milano col titolo di Manuale degli artisti, *parte lui stesso vivente e parte dopo la sua morte: libro nel quale fu l'utile misto assai bene col dolce. Che se in esso per avventura si trova qualche segreto vano o superfluo e forse taluno non ben provato o falso, attribuirne si deve la colpa alla troppo vasta e difficile impresa, alle moltiplici e serie occupazioni del chiarissimo autore, ed a quel grave doloroso morbo che già da gran tempo atrocemente cruciavalo, quale più lui non permise di purgare ed alla perfezione ridurre questa sua lodevole e novissima impresa; potendosi dire di essa:* Non sunt hæc edita ab illo, sed quasi de domini funere rapta sui.

REIMPRIMATUR

Si videbitur Reverendissimo Patri Sacri Palatii Apostolici Magistro.

F. Xav. Passeri Archiep. Lariss. Vicesgerens.

APPROVAZIONE

NEL *Dizionario Universale economico-rustico*, che per commissione del Rmo P.Maestro del Sagro Palazzo Apostolico ho io riveduto, non v' è cosa alcuna, che si opponga ai dogmi della nostra Cattolica Religione, o altro, che potesse ragionevolmente impedirne l'impressione. Ho bensì trovato in esso le diverse materie appartenenti alle facoltà economiche, e rustiche trattate con quella precisione, e chiarezza, che debbono esser proprie di un Dizionario; che perciò riputando quest' opera molto vantaggiosa per la società, stimo bene, che sia pubblicata colle stampe.

Roma il dì 2. Gennajo 1793.

Filippo Luigi Gilii Socio di tutte le Accademie Georgiche dello Stato Pontificio, e Corrispondente della Società Agraria di Torino.

Fr. Gio. Battista Chiesa dell' Ord. de' Predicatori Professore di Metafisica nel Collegio Germanico.

REIMPRIMATUR

Fr. Thomas Vincentius Pani Ord. Præd. Sacri Palatii Apostolici Magister.

DIZIONARIO UNIVERSALE ECONOMICO - RUSTICO.

A B B

ABaino. Vedi *Ardesia*.

Abaino, *Lucernare*. Apertura al tetto per ricever lume. Allora quando o per comodo non si vuole, o per necessità non si può aprire finestra nelle muraglie laterali, s'apre sul tetto un abaino, dal quale ricevasi il lume. Quest' apertura è in uso per illuminare le soffitte.

Abbacchiare. Significa battere con pertica frutti con guscio, come noci, castagne e simili.

Abbarbicare. L'attaccarsi che fanno le piante colle radici. Così si abbarbicano nel campo i semi ed i grani. La parietaria, l'isopo e i capperi s'abbarbicano sulle muraglie, l'edera su gli alberi e fra le spaccature delle pietre s'abbarbica il caprifico o fico selvatico. V. *Allignare*.

Abbassamento. La terra mossa di fresco o trasportata sul terreno è sempre più alta del livello del campo. Le rugiade, le piogge e lo stesso suo peso la fanno abbassare. Il sedere, che fa questa terra che viene ad eguagliarsi coll' altra, chiamasi dai giardinieri abbassamento o depressione. Se resti più bassa la terra si dice avvallamento.

Abbassare. Termine de' giardinieri che significa tagliare un ramo presso al suo tronco. Al salce s'abbassano tutti i rami quando si rimonda.

Abbeverare. Si dice non solo degli animali, ma anche della terra. I prati che si possono abbeverare ren-

dono più fieno. I fiori se non si abbeverano languiscono.

Modo d'abbeverare i prati. Si conduce nel prato da qualche canale più alto del livello un rigagnolo, l'acqua del quale si ferma per mezzo di una cateratta o incastro. L'acqua trattenuta si gonfia, e straripando inonda il prato egualmente e dolcemente. Il prato deve essere piano, e particolarmente non aver fosse, ove rimpadulandosi l'acqua e stagnando, il fieno potrebbe marcire. Abbia però un piccolo declive per iscaricare le acque superflue. V. *Prato*.

Abbeveratojo. Dicesi indifferentemente qualunque vase o luogo ove s'abbeverino le bestie domestiche sì quadrupedi che volatili. Gli abbeveratoj de'bovi e de' pollami devono essere tenuti ben netti, conferendo molto l'acqua pulita alla sanità delle bestie. V. *Gallinaccio*.

L'abbeveratojo è anche una caccia d'uccelletti, la quale si fa in tempo d'estate quando scarseggiasi d'acqua. Si stende una rete simile a quelle colle quali si uccella a'fringuelli alla brocca, ed alle lodole alla larga sopra un ruscello, ove sogliono venire gli uccelli a dissetarsi. Si ha l'attenzione di coprire con fascine o con ginestre il rimanente del fosso o rivo, che non si può coprire colla rete. Si taglia la riva opposta alla rete in declive per agevolare agli uccelli la discesa all'acqua, e per rendere ad essi più difficile la fuga. Il cacciatore allora nascosto in un capannello attende che vengano a bere, scocca la rete sopra di loro e ne fa caccia. V. *Uccellare*, *sez.* 1. 2. *e* 3., *e Vegetabile*, *sez.* 2. *n.* 27. *e* 29.

Abbiosciarsi, *Appassire*, fr. *Se fanner*. Termine d'agricoltura, e dicesi allora quando le foglie in vece d'essere diritte e rigide sono abbattute, s' accartocciano ed ingialliscono. Ciò succede quando la pianta

ha

ha bisogno d'acqua, o non ha gettate sufficienti radici. Così i meloni, i cocomeri novellamente trapiantati, se il sole caldo li percuote s'abbiosciano non meno che le lattuche ed i cavolini quando non hanno ancor messe radici. Se le erbe che appassiscono sono in piana terra ed all' aria libera, si riparino dal troppo calore del sole con coprirle di paglia; se poi sieno sotto campana, questa si copra leggermente di letame freddo e secco. Quando l'arancio e le piante ben radicate s'abbiosciano, cercano allora l'acqua. V. *Foglia*, *Agrume*.

Abboccato. V. *Vino*.

Abbondanza. Questa è lo scopo principale dell'economo. Egli prevedendo che le occasioni della vita sono incerte, e che col solo sufficiente per qualche caso può corrersi pericolo di rimanere in penuria, pone tutto il suo studio a provedersi con affluenza. Quasi ogni vocabolo di questo Dizionario è un modo di procacciarsi l'abbondanza di comodi, di vitto, di denari ec. Per li modi particolari però di mantenere l'abbondanza, V. *Carestia*.

Abbondanza di latte nelle donne, nelle pecore, nelle vacche, d'olio ec. V. *Latte*, *Pecora*, *Vacca*, *Olio* ec.

Abetaja. Luogo piantato d'abeti. L'abete è un albero come vedremo quì sotto assai frondoso ed esposto a'venti; onde avviene bene spesso che gli uragani rompano, sradichino e rovescino trenta o sessanta pertiche d'abetaja. Sì fatti alberi si tagliano per varj usi, ai quali sono adattati; ma in tal caso il bosco difficilmente potrà rimettersi. Se in questi siti si lasci pascolare il bestiame si starà lungo tempo senza vedere un abete alto due piedi. Quest'albero vuol crescere al coperto dal sole. Gli animali consumando i roveti, l'erba e l'altre piante, che dal sole riparano i teneri abeti, li lasciano sotto la di lui sferza. Osservasi che

nascono molti abeti ove siasi abbattuto un grand'albero allor che la pianta si trovi ombreggiata dagli alberi vicini; mentre al contrario non se ne vede spuntare alcuno ove il terreno sia percosso dal sole. La regola delle abetaje può applicarsi anche ai boschi di altre specie. V. *Abete*.

Abete, lat. *Abies*, fr. *Sapin*. Questo è un albero che cresce assai diritto e con pochi nodi. La scorza ne è bianchiccia ed assai frangibile. Cresce nei monti ed ama l'ombra ed il freddo. Da esso ritraggonsi grandissimi utili. Serve a far tavole, alberi da nave, travi per solai, per tetti, e molti altri lavori, come canali per li tetti e simili; è buono per il fuoco e per farne carbone. Se alle finestre d' una camera in vece di vetri o di carta si mettano delle tavole d'abete grosse nulla più d'una linea, queste lasciano passare tanta luce quanta se ne ha col mezzo delle persiane; colla differenza che siccome l'abete tira al rosso, così la luce che per esso trapassa produce lo stesso effetto della luce che attraversa una cortina di taffetà cremisi. Da quest'albero stilla un olio che chiamasi d'abiezzo o trementina. Di questa, come si cavi e da chi, V. *Trementina*. Quest'albero si fa crescere anche per delizia nei giardini come ne vediamo in Roma nella villa Borghese. Da alcuni vien confuso col larice. Vive lungo tempo. Quando l'albero comincia a sfrondarsi, cioè a morire nella cima, è tempo allora di abbatterlo. Se debba tagliarsi l'intera abetaja, è cosa essenziale di cominciare il taglio dalla banda ove il vento spira con minor violenza, acciò dalla parte opposta sieno protetti gli alberi sramati, che senza ciò correrebbono rischio di essere rovesciati. Se poi si debbano scegliere e tagliare alberi in quà e in là per la selva, si badi che per tagliarne uno non venga a rovinarsene barbaramente un

un gran numero d'altri, che si atterrano a posta per far largo o col farvi cader sopra l'albero reciso. I migliori legni principalmente per far tavole e alberi da nave sono quelli che hanno la fibra più stretta, i quali sono più forti e più flessibili. Riguardo all' adoprare l'abete nei principali usi delle fabriche un vecchio pregiudizio fa che molti ne lo escludono, potendo farne a meno, credendosi comunemente che questo legno presto si rompa e più facilmente si tarli che la quercia, il di cui legno per questa ragione gli viene preferito e sopra tutto per uso delle maggiori travi. A vero dire l'abete adoperato senza veruna precauzione facilmente si riscalda, fermenta e perciò non dura molto. Ma il sig. Renaud de la Grelaye già ispettor generale de' boschi di Corsica in una sua lettera inserita nel Giornale enciclopedico del mese di settembre 1784. c'insegna un metodo molto semplice con cui dare all' abete la medesima durevolezza della quercia; conservandogli i suoi nativi requisiti di esser meno pesante e non soggetto a rompersi improvisamente. Questo metodo consiste primieramente nel fare un moderato salasso al pino o all' abete ancora in piedi per estrarne una porzione di gomma o resina, e purgare così beneficamente la pianta da un'interna sovrabbondanza di sugo. Quindi si dovrà scorzar l'albero due o tre mesi innanzi di tagliarlo, acciò l'azione dell' aria e del sole unitamente all'evaporazione prosciugando le fibre esterne, ne condensi i gruppi e dia agli strati legnosi quella compattezza e durezza onde nasce tutta la solidità e durata del legno. Quando poi l'albero sarà tagliato e squadrato, bisogna lasciarlo traspirare per alcuni giorni, avvertendo di reggerlo sopra ciocchi di legno affinchè toccando terra non ne attragga l'umido. Inutile sarà questa cautela in un terreno sassoso o arenoso. Finalmente

te siccome il sugo del centro ha maggior difficoltà di esalare che quello delle parti esterne, e che questo sugo centrale può e deve veramente divenire il principio della putredine della trave, per ovviarvi vi sarà un'ultima cautela da prendere, e questa sarà di tutte le altre la più importante, ed anche nelle maggiori travi di legno di quercia potrà adoperarsi. Bisognerà dunque segare per il mezzo e per il lungo la trave, e rivolgere poi le due metà per modo che le due superficie, le quali si toccavano nel centro, si trovino al di fuori. Tre grossi anelli di ferro basteranno per tenere a dovere le due metà della trave, la quale potrà esser così adoperata con ogni sicurezza che sarà per durare quanto la fabrica stessa. Se non ne avessi l'esperienza, seguita a dire il sig. Renaud de la Grelaye, non ne parlerei così positivamente; ma io ho veduto nelle provincie meridionali della Francia e sopratutto nell'Alvernia, de' castelli, di cui tutte le travi maestre eran di abete; e benchè questo legname sia stato messo in opera fin dall' altro secolo, pure si mostra così intero e saldo come quando fu adoperato, col vantaggio di non caricar tanto i muri, di non esser così caro, e di nutrirsi col cemento ed il gesso da cui è intonacato. Con tutto ciò vediamo nelle fabriche antiche di Roma e lo sappiamo dalle storie de' bassi tempi che grandissime travi di abete hanno durato de' secoli senza notabile detrimento. V. *Pescia*, *Legname*.

Aborto. V. *Grano*, *e Vegetabile*, *sez. 2*.

Abrostine, *Arbustino*, *Uva selvatica*, *o Lambrusca*, lat. *Labrusca*. Benchè ella sembri una pianta inutile; pure il vino d'abrostine serve colla sua insoffribile austerità per correggere in proporzionata dose i vini, i quali per essere troppo morbidi o dolci sono stomachevoli. Il vino dell' abrostine stesso conservato lun-

lungo tempo perde il suo austero, e mescolato con altro vino lo rende potente.

Abusi. V. *Bestiame*:

Acacia, *ossia Cassia de'giardinieri*, fr. *Acacia*, *ou Cassie des jardiniers*. E' questo un albero del Levante, i cui fiori formano certe picciole bolle vaghissime e di grato odore. Non si può allevare nei paesi freddi che nelle conserve fra gli agrumi. Si hanno in Italia delle pomate che odorano dei fiori di quest'albero; e ne vanno in Francia, come assicura Bomare. V. *Gleditsia*.

Acacia falsa, *o comune*, lat. *Pseudoacacia vulgaris*, fr. *Acacia commun*. Questa pianta che viene originariamente dalla Virginia e dal Canadà si è addimesticata nel nostro clima e vi si è moltiplicata: si leva molto alto e prestamente. Fiorisce in primavera e presenta un piacevole spettacolo; la novità del quale fece che cento anni fa fosse molto ricercata. Se ne formavano viali e boschetti, ma in appresso non ha più avuto tanto favore l'acacia falsa per cagione della sua facilità di spaccarsi e rompersi agli urti del vento allorchè molto si solleva. Oltracciò i suoi rami non si possono domare e piegare a piacere, la sua corteccia è scabra e le sue foglie essendo di piccola estensione non possono spargere molta ombra. Il legno è di color giallo e marezzato graziosamente: i tornitori ne fanno delle sedie e altri mobili che non danneggia il tarlo. Fu fatto progetto di coltivar questa pianta per ricavarne dei bastoni. La corteccia e le radici essendo per loro natura dolci e zuccherose passano per pettorali quanto la regolizia. Le foglie tra la notte si chiudono, e si aprono la mattina; i fiori sono lubricanti ed antisterici: si formano con essi delle pomate d'un odore molto piacevole. Il sig. Bohasdch in una memoria stampata nel 1758. ha fatto osservare fra le altre cose

che le foglie di questa pianta così verdi come secche sono un eccellente pascolo pei cavalli e per altre bestie che assai ne sono avide. Riescono esse di nutrimento maggiore del trifoglio e della cedrangola, e fanno produrre alle vacche del latte in grande quantità. Possono tagliarsi con quelle gran cesoje come in Roma si tosano i viali nelle ville. Un altro vantaggio grandissimo si può ricavare da questa pianta secondo le osservazioni publicate dal sig. Medicus. Ben molte e assai felici esperienze hanno convinto questo autore che questa sola pianta può completamente ovviare alla mancanza di combustibile. Egli è persuaso che l'introdurre la coltivazione di queste piante produrrebbe nella proprietà delle selve i vantaggi medesimi che la coltivazione del trifoglio e i prati artificiali hanno prodotto nel miglioramento dell'agricoltura. La falsa acacia somministra un eccellente combustibile, che in calore uguaglia per lo meno il faggio; ma ciò che la rende più preziosa si è che questo combustibile lo somministra in brevissimo spazio di tempo. Quest' albero non si ha da piantare lungo le strade e viali, e nemmeno all'intorno de'campi, perciocchè la forza colla quale getta cespugli si è tale, che que'terreni non tarderebbero molto a venirne coperti. La maniera di ricavarne il maggior vantaggio si è d'intestarlo, oppur reciderlo vicino a terra. In quest' ultimo caso conviene lasciarlo crescere e divenire albero. I paesi che mancano di combustibile faranno ottimamente, dice il sig. Medicus, a destinare terreni unicamente alla coltivazione di questa pianta che promette a tutti gli abitanti il combustibile necessario per essi e pei loro successori. Oltre i terreni nuovi, il sig. Medicus consiglia di adornarne le selve e di fare il più che sia possibile questi piantamenti vicino ad acque corren-

renti per comodità di trasporto. La pianta si propaga ugualmente colla semenza e coi germogli. La prima si può facilmente ottenere, ma in ogni caso quando fosse questione di una gran quantità si potrebbe far venire direttamente dall'America. Il piantamento con germogli è facilissimo: si taglia l'albero in inverno, e in primavera subito getterà de'germogli che si lasciano fino alla primavera prossima per piantarli un poco distanti uno dall'altro. Queste piante poi non altrimenti che quelle provenienti da radici verranno intestate la prima volta dopo dieci anni in primavera, lasciando al tronco soli 12. piedi d'altezza. Nell' anno stesso il tronco vegeterà vigoroso, e fra tre, quattro o cinque anni si potrà intestare di nuovo senza timore di nuocere alla pianta, la quale per lo contrario ne verrà fortificata, e verrà in tal modo a somministrare gran quantità di rami fintanto che giunga il tempo di reciderla. Per portare un rimedio più pronto alla mancanza di combustibile, il sig. Medicus consiglia non solamente di scegliere buoni fondi per li piantamenti, ma ancora di condurre in gennajo una quantità di escrementi umani a piè della pianta, sicuri in tal modo che il profitto compenserà ampiamente la spesa. Le selve assai degradate egli vorrebbe che fossero immantinenti recise vicino a terra, e i vani rimpiazzati con piante di acacia falsa che in poco tempo supplirebbero ai bisogni e formerebbero un fondo perpetuo. A tal oggetto egli propone di tagliare un terzo di questi piantamenti dopo tre anni, un altro terzo dopo sei anni, e d'intestare l'ultima parte dopo dieci anni. Questi piantamenti saranno sopratutto della più grande utilità per li paesi montuosi e in cui si coltivano viti, perchè quest' albero somministra i migliori pali possibili.

Aca-

Acacia nostrale. V. *Prugno selvatico*.

Acajù, lat. *Cajous*, *sive Acajaiba*, fr. *Acajou*. Albero che nasce nelle isole dell'America, nel Brasile e nelle Indie. Della specie detta acajù a plache della Cajenna, che cresce quanto una quercia nostrale, se ne fanno de' bei mobili che comunicano il loro grato odore ai pannilini e alle altre cose ripostevi. Questo legno è rosso cupo e quasi color di caffè, e ve n'è di marezzato, di giallo e di un bianco chiaro. Facilmente si pulisce e fa un bel vedere, difficilmente s'infracida nell'acqua e i vermi non lo cariano. Varj signori romani posseggono alcuni di questi mobili preziosi.

Acaro, lat. *Acarus*. Specie d'insetto, che infesta gli animali sì volatili che quadrupedi. Ogni animale per ordinario ha il suo acaro particolare. I piccioni, le galline, i montoni, gli uccelli, le piante hanno il loro. Di questi se ne parlerà ai respettivi luoghi. Il mercurio e l'acqua ove sia stato mercurio o argento vivo, è un veleno per questi animaletti; lavandosene le gabbie, le ceste e gli animali stessi, si purgano. Dicesi che facendo dormir le oche ne'pollai siano esse un preservativo ed un rimedio contro questi acari de' polli, che si chiamano anche pidocchi pollini. V. *Zecca*.

Accademia. Lo studio dell'agricoltura ed economia è divenuto l'oggetto di molte accademie e società, di Parigi, di Berlino, di Stokolm, di Copenaghen, Napoli, Padova, Torino, Bologna, Fiorenza, Berna ec. Volesse il cielo, che un'accademia d'agricoltura s'aprisse anche in Milano e in Roma. Il Zannoni, modello dei veri cittadini, nelle auree sue lettere sull'agricoltura e il commercio tutta pone la sua opera in esortare i suoi udinesi a lasciare i dilettevoli studj, ma infecondi, delle muse; ed attendere alle utili cognizioni dell'agricoltura e del commercio.

Nel-

Nello Stato ecclesiastico la società georgofila di Montecchio ed altre vanno propagando questo studio.

Acceggia. V. *Beccaccina*.

Accelerare. V. *Ritardare*.

Acciajo, *Acciaro*, lat. *Calybs*, fr. *Acier*. E' una sorta di ferro raffinato e purificato per mezzo del fuoco con alcuni ingredienti, il qual raffinamento lo rende più bianco, e rende la sua granitura più compatta, più solida e ad un tempo più fina del ferro ordinario.

Per render tenero l'acciajo. Pigliate una quantità di creta, ammollitela con l'acqua, fate in mezzo a questa pasta un buco per mettervi l'acciajo, attorno al quale metterete quanto un buon dito di sterco umano. Chiuso il buco con creta, attorniarete il tutto per farlo infuocare con carboni accesi. Lasciatelo raffreddare, e l'acciajo sarà molle quasi come piombo.

Altro modo. Per mollificare l' acciajo alcuni lo infuocano e lo estinguono più volte in una composizione d'urina, fiele di bue e sugo d'ortiche in egual quantità. V. *Ricuocere*.

Per indurire l'acciajo. Spegnete il vostro acciajo infuocato in acqua composta di quattr' once di fusti di cavolo, di sedici once di vermi di terra, e di dodici di radiche di rape secche per metà, poi messe nel lambicco a distillare.

Metodo di pulire l'acciajo. Quando un lavoro di ferro o d' acciajo sarà stato reso colla lima tanto terso quanto è suscettibile, si passa alla pietra coll'olio; quindi allorchè saranno per tal modo scomparse tutte le strisce fattevi dalla lima, si stropicci l'acciajo con un bastone di legno interponendovi del rosso d'Inghilterra, o dello smeriglio finissimo con olio. Si pulisce indi con pannilini, e si accerta che in tal modo l'acciajo acquista un bellissimo brillante.

Per

Per dare il colore all' acciajo. Si deve nettar ben bene con lime dolci, lisciarlo ed imbrunirlo col tripoli. Quindi si fa riscaldare a poco a poco fra le ceneri ben fine e passate a setaccio. L'acciajo in questo modo anderà prendendo varj colori. Quando avrà quel colore che vi aggrada, levatelo dal fuoco subito acciò lo conservi.

Per nettare i pezzi d'acciajo. Si prenda scoria o spuma di ferro e facciasi stare un pezzo in una fornace da mattoni. Si getti così calda in acqua fredda, e raccolgasi il sedimento serbandolo all' uso. Volendo lustrare qualche pezzo d'acciajo, si adopera questo sedimento reso come un unguento coll'olio d'olivo. Nell'ultima pulitura adoprisi asciutto, ed il lavoro riuscirà a maraviglia. Lo stelo dell'asfodillo tagliato grosso come una penna in pezzi di 5. in 6. pollici è migliore di qualunque legno per pulir l'acciajo, usando un poco di zafferano di marte ossia ruggine di ferro.

Per garantire l' acciajo dalla ruggine senza nuocere alla sua lucentezza. Si riscaldi violentemente l' acciajo, senza peraltro accostarlo troppo subitamente al fuoco, sino al punto che possa maneggiarsi senza bruciare: in tale stato si stropicci leggermente con cera vergine, quindi si accosti di nuovo al fuoco perchè la cera sia imbevuta, e finalmente si netti e forbisca con una pezza di saja o di drappo. V. *Ruggine*.

Come si tramuti il ferro in acciajo. Pigliate fuligine di cammino ben netta una libbra, ceneri di quercia e di alno mescolate insieme, d' ognuna quattr' once; fate il tutto bollire in dodici libbre d' acqua, tanto che si riduca al terzo: colate questa lisciva ed immergetevi le barre o verghe di ferro, che cimenterete colle seguenti cose. Pigliate carboni del focolajo e calce viva libbre tre di ciascuna, fuligine secca e calcinata in una pa-

padella di ferro libbre tre, di sale decrepitato quattr' once. Coprite ben bene il vostro ferro con questa materia; date a questa un fuoco di riverbero per tre volte ventiquattr'ore. Questo può bastare per il trattenimento di un onest' uomo in campagna.

Per temperare l'acciajo, V. *Tempera*, *Ruggine*, *Intagliare*, *Ferro*.

Acciecare. Gli uccellatori, acciò gli uccelli non si spaventino allo scoccare delle reti o nel trasportarli da un luogo all'altro, sogliono acciecarli. Per far ciò usano due metodi. Uno si è, che con un ferro rovente asciugano loro l' umido dell' òcchio e ne portano via la pupilla, lasciandone la cassa vuota. L' altro, che con un cannellino soffiano nell' occhio loro della calce viva; poi ungono con un poco d'olio d'olivo la ferita del fuoco, o la pupilla offesa colla calce. Prima però di fare alcuna di queste operazioni lasciano stare in gabbia l'uccello per qualche tempo acciò ne pigli la pratica. Oppure, essendo dei primi presi in settembre ed ottobre, se ne serve il cacciatore per zimbelli o allettajuoli nel paretajo, nel roccolo ec., poscia in istagione non tanto fredda gli acciecà. Tengansi gli uccelli acciecati fino a tanto che non siano perfettamente guariti, in luogo asciutto, caldo e lontano dall'aria. Pascansi non già come è l'uso con miglio, o panico o scagliola, che essi non potrebbono per la testa addolorata frangerli, ma con pane grattato.

Acciecare le piante, fr. *Ebourgeoner*. Dicesi del guastare loro gli occhi o le gemme, togliendole acciò la troppa abbondanza de' getti non indebolisca la pianta. Così si acciecano i carcioffi dai lati acciò facciano il carcioffolo principale più grande. V. *Albero*. Se le stagioni rovescie o altra cagione fanno che i cavoli fiori, o i broccoli romani, o i ca-

cavoli medesimi cappucci nascano, o vegetino senza occhio, o se dagl' insetti venga loro divorato; si perdono allora tutti in foglie senza fare mappa o capo, e si chiamano ciechi. Lasciano però la speranza di cacciare dei getti laterali, e se sono cavoli cappucci, di cacciare dei broccoli.

Accimare. V. *Tondere*.

Acciuga, *Alice*, *Anchioda*, lat. *Apua*, fr. *Anchois*. E' un piccolo pesce di mare, il quale è molto in uso e si mangia ordinariamente salato per condimento e per salsa. Questi piccoli pesci fanno il loro passaggio lungo varie coste del mediterraneo nei mesi di maggio giugno e luglio. Prendonsi colla rete di giorno, e di notte al naviglio pescareccio. Appena presi si toglie loro il capo, se n' estrae il fiele colle interiora e si salano con abbondanza in un barile. I greci e i latini facevano coll'alice un manicaretto che dicevano *garum*, con cui si condivano gli altri pesci. Anche presso di noi la salsa d'alici serve squagliata con olio a mille usi, e nei giorni di digiuno si mangia così cruda ben dissalata e condita coll'olio. Fa distinguer bene il sapore del vino.

Accoppiare, *Appajare*, *Metter sotto al giogo*, fr. *Accoupler*. Si dice in termine d' agricoltura de' buoi, i quali si accoppiano e si legano uniti per istrascinare l' aratro o il carro. Si deve in questo accoppiamento osservare che sieno i buoi eguali di corporatura e di forza, altrimenti il più debole rovinerebbe il più forte. In alcuni paesi attaccano i buoi per le corna, in altri per il collo, mettendoli alla carretta o all' aratro. Il secondo modo è assai migliore, avendo il bue più forza d'assai nel collo che nelle corna.

Accoppiarsi. Dicesi del congiungersi che fanno alcuni animali di due sessi per la propagazione della specie,

cie. Così s'accoppiano le farfalle de' bozzoli da seta, le lumache ec.

Accostarsi. I cacciatori riportarebbono a casa più preda se potessero accostarsi al selvatico. Molti uccelli sono così fuggiaschi che alla menoma vista d' un uomo anche in lontananza o volano via, o corrono a rintanarsi. Gli uccelli particolarmente acquatici sono così difficili a mettersi sotto il tiro che nulla più. Conviene servirsi di grossi, e lunghi schioppi per colpirli ben da lungi. Per accostarsi a questi sogliono i cacciatori coprire di frondi il battello su cui s'accostano, talchè sembri un albero che scenda a seconda del fiume. Sotto queste ben coperto il cacciatore s'accosta assai più che non farebbe a battello nudo. Se il battello sia in qualche lago, si voga non già co' remi stessi, il che impaurirebbe gli uccelli, ma sordamente con un remo o una paletta alla poppa, volgendo quanto più si può la prora ai medesimi. Lo schioppo si appoggia sulla prora della barca sopra un cavalletto che tiene ferma la mira e solleva il cacciatore da un enorme peso. Si vedono quantità di cigni, grue, oche selvatiche, anitroccoli ec., ed altri volatili di simil sorta, i quali dimorano il giorno fra le acque, ed escono sulla sera ne' prati vicini, e ciò siegue più spesso quando il fiume ha straripato. Si pascono degl' insetti ivi lasciati dall'acqua; e siccome questi animali sono amanti del largo, stanno lontani dalle siepi e dagli alberi, fra i quali possa appiattarsi alcuno che ne voglia far caccia. Voi potrete agevolmente accostarvi colla macchina che quì sotto vi descrivo, nella quale racchiuso vi porterete a tiro di fare un buon colpo. Con tre cerchi di botte o d'altro legno a vostro piacere ne farete come una gabbia alta quanto voi stesso, e larga a proporzione. Questa facilmente si farà pigliando il mo-

modello da un guardinfante. Quattro nastri o bindelli, due de' quali vi pendano avanti e due dietro appoggiati alle vostre spalle, vi faranno sostenere i tre cerchi agevolmente. A questa gabbia attaccate attorno de' rami d'albero leggieri, i quali vi coprano da capo a piedi. Voi nascosto in questo boschetto ambulante vi accosterete facilmente alla vostra preda. Andando passo passo e di tanto in tanto fermandovi, e non facendo fare che quel moto ai rami che farebbono se fossero scossi da un vento leggiero, sarete preso dal selvatico per un albero, e gli uccelli crederanno essi d'accostarsi all'albero,non già che l'albero si accosti a loro, L'ora migliore di servirvi di questa macchina si è la mattina, aspettando i selvatici quando tornano all' acqua; in quel tempo potrete fare più tiri col vostro schioppo tornando essi ad uno ad uno. Se alcuno non volesse l'impaccio di questa siepe portatile, o temesse di non poterla agevolmente portare, eccovene un' altra di minor imbarazzo. Ella è questa un abito sottile di tela dipinta del colore che sogliono avere i buoi nel vostro paese, il quale abbia un cappuccio da tirarsi in capo che rappresenti la testa d'un bue o d'un cavallo. Vi copra questo le gambe con un pajo di brache all'ussara, e vi pendano dalle braccia due maniche, le quali vi rendano simile ad un quadrupede. In questa maniera mascherato da cavallo o da bue, andando ben chino per meglio rappresentarli, fingendo d'essere uno di essi che pasca, v' accosterete ai selvatici, ai quali anche potrete tirare a volo. Essendo voi a cavallo vi accosterete assai più agli uccelli senza intimorirli, che se foste a piedi. V. *Anitre selvatiche*, e *Efidroforo*.

Acerbo. Questo è un sapore composto dell' agro con l'aggiunta di un grado d'asprezza e d'astringente. Il melo cotogno è sempre d'un gusto acerbo. I frutti non

non maturi ed il vino non istagionato chiamansi acerbi, e nuocono alla salute, principalmente i frutti che si mangiano dai fanciulli.

Acero, lat. *Acer*, fr. *Erable*. Albero di fusto lungo e piacevole alla vista, benchè non sia totalmente diritto. Havvi di molte sorti di aceri: acero bianco o sia sicomoro, acero platano o piano, acero negundo, acero piccolo o da zucchero ec. Queste tre specie ultime sono originarie dell' America, ma allignano bene anche nelle parti meridionali dell' Europa. Noi ne parleremo in generale, non avendo bisogno per nostr'uso di tante distinzioni appartenenti più alla storia naturale che all' agricoltura. Le foglie dell' acero sono simili a quelle della vite, verdi al di sopra e biancastre al di sotto. Se ne fanno tavole da opera, e la di lui radice serve a fare lavori intarsiati. I Romani stimavano moltissimo il bruschino d'acero che essi chiamavano *molluscum*; ed è una escrescenza ondulata e macchiata assai leggiadramente, la quale viene d'ordinario sull'acero. Si adopera presentemente per farne cassettine, tavolette ed altri delicati lavori. Quest' albero una volta era alla moda per guarnire i viali; ma è stato abbandonato perchè perde facilmente le foglie, e perchè elleno sono d'un colore assai fosco. Cresce naturalmente ne' boschi, ama l'ombra, nasce dal seme, del quale i topi campagnuoli sono assai ghiotti; onde prima di seminarlo nei vivai si deve sratificare con terra alquanto umida; cioè si fa uno strato di semi ed uno di sabbia o di terra; nè si semina che in primavera. Allora levano prontamente, in ispecie se non siano stati troppo sotterrati. Si propagina l'acero bianco con facilità e si moltiplica d'ogni modo anche col mezzo d'innesto sopra altre piante: serve ancora principalmente per empiere i vuoti delle spalliere o per formarne cinte e ri-

pari ai vivai resistendo moltissimo ai venti. E' d'un temperamento sì robusto che si adatta ad ogni terreno. Regge benissimo contro i più grandi calori e siccità e agli urti de' venti più lunghi e imperversanti; di modo che sarà utile di presceglierlo quando si tratti di assicurare una fabrica o piantagione dalla impetuosità de' venti. Regge anche bene ai vapori del mare sebben giovane. Siccome riesce meglio nei terreni secchi, così il suo legno è secco, leggero, sonoro, lucido; e però gli artefici di strumenti musicali lo prescelgono sopra tutti gli altri. E' caro altresì agli ebanisti, armajuoli, intagliatori, tornitori e falegnami come il migliore fra tutti i legni bianchi, e non soggetto a curvarsi, piegarsi e screpolarsi. L'acero platano per abbellire i giardini ha il vantaggio delle foglie verdi ugualmente in tutte le stagioni, e le quali non sono infestate dagl' insetti. Getta un'ombra più folta e più presto cresce. Alle volte una pianta nata da seme in tre anni si è sollevata a 12. piedi. Il sig. Medicus consiglia di far gran piantagioni dell'acero negundo, perchè è pianta propria ai terreni paludosi o esposti ad inondazioni, cresce prontissimamente e forma un legno assai duro e denso. E' util cosa preferirlo per certi luoghi ai salici, perchè nel tempo stesso che cresce in terreni della stessa natura e con maravigliosa prontezza, somministra ottimo combustibile. Perciò sarà da usare in terreni che minaccino di slamarsi, per le sponde de' fiumi e per li fossi a reggere il terreno. Il suo fogliame è eccellente e d'un bel verde: ha qualche somiglianza colle foglie del frassino. Dicesi che i rami scorzati e freschi dell' acero posti ne'sacchi e casse ove si conserva la farina, la difendano da certi vermi che la guastano. L'odore dell'aceto convien dire che sia contrario a questi insetti; perciò bisogna mutar i rami quan-

zuando si vanno seccando. Dall' acero piccolo o da zucchero, chiamato anche acero virginiano, si cava per incisione un liquore che con certa cottura viene ad essere un zucchero assai buono. Il modo col quale gli Europei lo fanno alla Virginia lo metteremo alla voce *Zucchero*. Quest' albero allignerebbe a mio parere assai bene nei nostri paesi, essendo amante del freddo; notandosi di esso, che negli anni più rigidi rende maggior copia di zucchero.

Acertello, o *Acertegli*. V. *Tinnoncolo*.

Aceto, lat. *Acetum*, fr. *Vinaigre*. Questo è un liquore acido il quale si fa ordinariamente col vino; dico ordinariamente perchè se ne fa col sidro e colla birra ec. e in moltissime maniere semplice e composto secondo il gusto e i metodi di varie nazioni. Noi ne accenneremo alcuni dei più facili. L' aceto si fa naturalmente quando il vino comincia ad invecchiare, o non essendo ben chiuso il vase che lo contiene comincia a svaporare; massimamente se egli sia esposto a luogo caldo. Il vino fuori della botte s'inacidisce bensì, ma più difficilmente. Il tartaro che si trova attorno alla botte, la feccia che è al fondo ajutano il vino a cambiarsi in aceto. L'aceto siegue ordinariamente il colore del vino dal quale proviene. L'uomo non è contento dell' aceto che naturalmente viene dal vino: lo vuole composto ossia render più forte e gagliardo per mezzo delle droghe, lo vuole più pronto, lo vuole artificioso, vuole un aceto di facile trasporto e che non si versi. Noi discorreremo come tutto ciò si faccia.

I fabricatori francesi fanno bollire quattro pinte o boccali del più forte aceto, le versano bollenti in un barile di legno nuovo, o rinnovato al di dentro, che turano tosto col cocchiume, ed agitano poi per ben sei ore finchè il liquor si raffreddi. Allora levato il coc-

chiume, vuotato e ben gocciato il barile lo pongono in un luogo caldo, lo turano, vi fanno un foro, o due, e per entro coll' imbibitojo v'imbottano in proporzione di una sesta parte del recipiente l'aceto migliore, che s'abbiano, ma bollito prima e riposato per otto giorni. Dopo altrettanto tempo vi aggiungono vin guasto, o inforzato in proporzione d'un quarto della quantità dell' aceto, ma si guardano che il vino sia sfiorito. Dopo otto giorni quando il liquor imbottato corrisponda alla forza del primo aceto si fa un ugual addizione di vino; e questa si continua di otto in otto giorni finchè il barile sia semipieno. Allora può caricarsi di cinque in cinque giorni. Pieno che esso sia estraendone aceto per il bisogno domestico, si ricarica con dose di vino uguale alla proporzione estratta, e si prosegue ad estrarre e rifondere sino a dieci anni. Si fabrica altresì in Parigi l'aceto colla feccia del vino sola, spremendo la medesima, facendone passare il sugo in barili aperti, che lasciano senza cocchiume in luogo caldo a fermentare ed in cui di tempo in tempo rallentano la fermentazione qualor sia troppo rapida con replicate aggiunte di vino.

Aceto da vino guasto. Pigliate vino guasto, e fatelo bollire fino al calo di un terzo schiumandolo sempre. Mettetelo poscia freddo in un vaso di legno o botte ove sia stato aceto, aggiungetevi del cerfoglio, e coprite bene il tutto che non vi entri aria; ed in poco tempo avrete buon aceto e forte. Agostino Gallo in vece del cerfoglio consiglia mettervi una libbra di pepe lungo ed un' altra di sale per ogni brenta o barile di vino. Se si fa anche passare il vino flacido ed il rivoltato sovra i graspi che bollono, diventerà l'aceto bianco e potente.

Per fare buon aceto da vino cattivo. In una botte di cat-

cattivo vino sospendete in mezzo al vino medesimo un sacchetto con cinque libbre di tartaro crudo imbevuto di una libbra d'olio di vetriuolo; bisogna però agitare di tant' in tanto il sacchetto.

Per fare l'aceto potente. Diventerà potente l'aceto se mescolerete in quello vinaccie secche, o del piletro, o pepe, o lievito, o un pane d'orzo. La vecchia radica di gramigna, le foglie del pero selvatico, la radica di roveto, le noci abbruciate sulle bragie ardenti, la decozione de'ceci, cipolla marina, menta, ginepro ed altre cose, ogn' una di queste messe nell' aceto lo renderà più potente, sulla fede del Mizaldi e d'Alessio Piemontese.

Per far aceto prontamente. Se in vino buono metterete pepe lungo e lievito di segala ben acido, dopo sei ore d'infusione il vino sarà diventato aceto. Si dice che se gettisi sale e pepe nel vino prestissimo diventerà acido. Più presto, se in esso spegnerete un pezzo d'acciajo infocato, o metterete in quello dei ramolacci freschi, nespole verdi, more, prugne acerbe. La bietola o foglia, o radice pestata, si dice che in tre ore converta il vino in aceto, e quello che è particolare, se metterete radice di cavolo in quell'aceto, il vino si restituirà alla prima natura. Clem. Africo Padovano.

Più sicuramente si può fare in questo modo. Si faccia riscaldare in un recipiente a ciò adattato la quantità di vino che si vuol convertire in aceto, e si riscaldi quasi fino all'ebollizione. Ciò fatto si metta il vino riscaldato in ordinario vaso di legno senza turarlo. Da altra parte si abbia in ordine un secondo recipiente da riempirsi mezzo di vino riscaldato non altrimenti che si è detto di sopra. Dopo 24. ore il liquore del secondo si metta col primo, e così si prosiegue a farne riscaldare, lasciare in riposo ed aggiugnere ogni 24. ore sintanto che l'aceto sia formato. Se taluno ne volesse accelera-

re ed accrescere l'acidità sarà ottima cosa il cavarlo soventi volte e rimetterlo nel medesimo recipiente. In questa operazione si può comunicare all'aceto l'odore che più aggrada con infondervi quelle piante o quegli aromati, che si credono più opportuni.

Per fare aceto senza vino. Pigliate de' persici molli e delicati e spargete sovra di essi dell' orzo abbruciato; lasciateli macerare tutto un giorno, colatene il sugo e sarà acido. Renderanno un sugo ben acido anche i fichi se mescolati con orzo abbruciato, ed interiora d'aranci si lascieranno macerare in qualche vaso. Si può fare anche ottimo aceto con mela o pera guaste e infracidate premendole colle mani per estrarne il sugo. Questo è di sapor dolce e non ha di dispiacevole altro che un po di putrido. Si mette in un tino scoperto e vi si lascia per due o tre giorni. La parte infracidata si eleva al di sopra; allora con un buco fatto nel fondo si cava il fluido già chiaro: si mette a fermentare in luogo un po caldo, e in un mese di tempo si ottiene sotto di una crosta che si forma sopra la superficie un aceto eccellente,il quale non conserva nemmeno un indizio di sapore nè di odore di putrido. In questa maniera si può anco formare vino, e i coloni di Sthuthars ne'contorni di Vittemberga ne fanno di eccellente e rinomato colla specie di pera che essi chiamano *mostbirnen*, cioè pera a mosto. Il fare questa specie d'aceto sì facile sarà tanto più utile per quelli che hanno quantità di mela e pera nei proprj fondi, o ne fanno magazzini per poi venderle, dalle quali ogni tanto conviene separare le guaste.

Modo di fare l'aceto secco da portare per viaggio. Pigliate ceras selvatiche, cornali, agresta, o ghiande selvatiche, tutto immaturo; fatene pasta ed incorporate il tutto coll'aceto migliore che possiate trovare:

fa-

fate seccare il tutto in piccioli pani e servitevene al bisogno stemperandoli nel vino. Così se immollarete un pane d'orzo nell' aceto fortissimo e lo farete seccare al forno, questo pane cacciato in una misura di vino lo convertirà in poco tempo in ottimo aceto. L' acetosa impastata coll' aceto e seccata fa il medesimo pronto effetto. Oppure prendete mezza libbra di tartaro fino ben lavato e ridotto in polvere e infondetelo nell' aceto fortissimo. La mistura si lascia seccare al sole o al forno, indi s'impasta nuovamente con aceto e si ripete la medesima operazione per otto o dieci volte. La polvere che se ne ritrae presenta un aceto portatile concreto: se si dissolve una parte di questa polvere o in vino o in acqua si avrà un ottimo aceto ordinario. Gli abitatori delle alpi gilane hanno un altro metodo descritto dal Pallas. Prendono del siero di latte e lo fanno svaporare fino ad una certa qual consistenza in recipienti di rame, quindi colano il fluido denso con un pannolino e lo fanno svaporare di nuovo fintanto che vesta un color giallo: allora raccolgono l'estratto e lo lasciano seccare all' ombra. Questo è l'aceto concreto. Quando si desidera liquido altro non occorre che sciogliere una parte di questo estratto in acqua tepida.

Conservare l'aceto. E' cosa generalmente nota che l'aceto non può serbarsi per lungo tempo che a capo di poche settimane, e massime nella state si altera, s'intorbida e si copre nella sua superficie di una densa e viscosa pellicola, ed in conseguenza di tutto ciò s'indebolisce a poco a poco la sua acidità e svanisce poi talmente che non serve più a nulla. Per impedire queste alterazioni dell' aceto si sono prescritti varj metodi, i quali sono ben noti. Il primo consiste nel preparare sin da principio un aceto acidissimo, essendo certo che

che un tale aceto si conserva invariabile per molti anni. Ma siccome rari son quei che preparino da sè stessi l'aceto loro, e che quasi tutti si servono di quello che trovano nelle botteghe, questo metodo per conseguenza non può esser utile che a pochi. Il secondo metodo prescrive di esporre l'aceto alla gelata, e rompendo poi la crosta di ghiaccio, che vi si forma sopra, di mettere in bottiglie o fiaschi ben chiusi la porzione residua che non ha sofferto congelazione, e questo si chiama aceto concentrato. L'operazione è sicurissima; ma siccome si perde almeno con essa la metà dell'aceto, poichè la crosta di ghiaccio non è quasi altro che acqua pura, le persone econome non ne faranno uso molto volentieri. Il terzo metodo si è di tener lontana dall'aceto ogni azione dell'aria, cioè di conservarlo dentro bottiglie o fiaschi sempre ben turati e sempre pieni. L'aceto si mantiene certamente lunghissimo tempo con questa avvertenza; ma non pare ch'essa sia molto praticabile; poichè sarebbe necessario appena si fosse adoperato un po di aceto di una bottiglia o di un fiasco, di riempirlo subito con aceto consimile e chiaro di un'altra bottiglia o di un altro fiasco, di modo che questo necessariamente rimarrebbe dimezzato, e l'aceto, ricevendo l'aria, vi si guasterebbe. Il quarto metodo che si prescrive per conservare lungamente l'aceto si è di distillarlo. Si serba di fatti così per moltissimi anni, non potendo nè l'aria nè il caldo produrre sopra di esso alcuna alterazione. Ma siccome l'aceto così preparato sarebbe troppo caro di prezzo, non vi ha però dubbio che un tal metodo venga universalmente adottato, e sopra tutto quando si saprà il seguente molto più facile e in niun modo dispendioso, prescritto dal celebre sig. Scheele nelle memorie dell'accademia di Stokolm all'anno 1782.

1782. Basta dunque di versar l'aceto dentro di una marmitta, o caldarello bene stagnato, di farlo quindi bollire sopra di un ardente fuoco per un quarto di minuto, e di poi decantarlo con cautela dentro le bottiglie o fiaschi. Se si credesse che la stagnatura potesse recare pregiudizio alla salubrità dell' aceto, si potrebbe versare dentro una o più bottiglie, le quali si tufferebbero dentro di una caldaja d'acqua bollente al fuoco per farvele stare un picciol momento e cavarle subito fuori. L' aceto cotto in questa guisa si serberà moltissimi anni senza intorbidarsi o corrompersi e tanto all' aria quanto in bottiglie dimezzate. Gli speziali potrebbero con profitto farne uso in luogo dell' aceto comune per la manipolazione de' loro aceti composti, i quali presto s'intorbidano e tutti perdono la loro acidità quando però non sien preparati coll'aceto distillato.

Si dice che il legno di salcio sia amico dell' aceto; laonde le predette operazioni da farsi in barili o botti si faranno più facilmente in una botte o barile di salcio di quello si facciano in altro legno. Le botti di salcio rosso lo conservano meglio; e quando non abbiasi botte di tal legno, un bastone del medesimo vi assicura l'aceto dal pericolo di guastarsi.

Usi dell' aceto. Serve l'aceto a mille usi domestici; per condir insalate, per far agro dolci, per marinare il pesce, per conservare i frutti e carni; lavandole toglie loro il cattivo odore. Serve anche a togliere macchie ec. Misto colle bevande, e aspergendone le erbe giova al bestiame in molte malattie. Ruttes dice di aver guarito molti da mali acutissimi dando da bere spesso agli ammalati una piccola dose d'una mistura fatta con una libbra d'acqua e mezz' oncia d'aceto. E' un ottimo preservativo nelle febbri putride; però ne è commendabile

bile l'uso principalmente in estate in cui i fluidi umani sono più che in altra stagione inclinati all'alcalizzazione. In Udine fu guarito un infermo di rabbia essendogli stato somministrato un bicchiere d'aceto per isbaglio. Corregge gli effetti perniciosi dell' oppio; è un antidoto contro i funghi velenosi. Poche gocce versate in un bicchier d'acqua giovano in forma di gargarismo per la riscaldazione di gola e per curar il dolor di capo prodotto dal vapore de'carboni e dell' aria mofetica o cattiva. Si vuole che sia efficace contro i mali prodotti da vini alterati con litargirio; e che sia pure un sedativo dell'ubbriachezza: opportunissimo è certamente a sciogliere umori lenti e viscosi; ed è un eccellente rimedio nelle malattie contagiose e putride dei bovi unito al mele e al nitro. Il vapore d'acqua bollente mista ad aceto è molto utile nelle infiammazioni di petto. Per correggere l'aria nelle camere fetenti e in quelle di ammalati è buono fatto svaporare sopra un ferro caldo; e così l'aceto vitriolato versato su de'ferri roventi prepara un ottimo suffumigio per correggere l'aria corrotta nelle stalle in tempo di epizootie o epidemie di bestiami. Nell' estate principalmente chi vuol fare economia di limonee, e d'altre bevande rinfrescative metta poche gocce d'aceto in un bicchier d'acqua e si rinfrescherà benissimo e più sanamente. Un risparmio grande coll' aceto si fa nello Stato ecclesiastico. I mietitori in que' gran caldi bevono molto. Si porge loro aceto ben dilavato con acqua: gradisce loro e si confà alla loro sanità più del vino. Questa bevanda era usata anche dagli antichi e principalmente dai soldati. Coll'aceto si fa ancora il siroppo acetoso, e l'ossimele o sia mele acetoso, il quale servendo in una ben regolata casa per conservare frutta ed ad altri usi, volentieri vel presento cavato dal Tanara.

Come facciasi il siroppo acetoso. Chiarito lo zucchero e ritornato al fuoco, quando è alla consistenza di giulebbe, mentre bolle se gli aggiunge aceto stillandoglielo dentro goccia a goccia acciò non se gli rompa il bollire. Non si può dar regola di quant'aceto entri per libbra di zucchero dipendendo dal gusto di chi lo fa: pure sembra che alcune once d'aceto bastino per una libbra di zucchero. Questo serve per condimento ed anche di medicina purgante. Le bibite fatte con questo acetoso sono sane allo stomaco e gradite al palato, e nell'estate rinfrescano. In Roma è molto in uso.

Per far l'ossimele. Io fo levare il bollo ad un boccale d'aceto e vi mischio un bicchiere di mele depurato. Con questo io condisco ogni frutto, accomodo i capperi, le loro foglie ed ogni erba, rendo gustose le salse e acconcio l'insalata.

L'aceto s'accomoda in varie maniere, come con erbe, droghe o fiori; onde si fa l'aceto rosato, l'aceto di sovero, l'aceto di garofoli, noce moscata, salvia, rosmarino, spiga o lavanda, cedro, cannella ec., con immergere e lasciare per qualche tempo a macerare rose, fiori di sovero, chiodi di garofolo, noce moscata ec. L'aceto aromatico che viene dagli Svizzeri è fra tutte le sorti d'aceto il migliore per il gusto nelle salse e per la sanità.

Aceto de' quattro ladri. Non sarà fuori di proposito l'aggiugnere quì la ricetta di questo famoso composto perchè esso giova particolarmente per fare dei suffumigj e per odorarlo contro la peste, aria cattiva e nei luoghi fetidi, in ospedali ec. Si dice inventato o usato da quattro ladri che mediante l'uso di esso si preservarono dalla peste di Marsiglia, e così rubbavano impunemente, e per salvarsi poi dalla meritata pena ne rivelassero la ricetta. Questo aceto dunque si fa con cime d'assen-

zio

zio grandi e piccole, con rosmarino, salvia e ruta un' oncia e mezzo per ciascuna, due once di fiori di spiga o lavanda secca e due d'aglio con due dramme tanto di acoro vero come di cannella, di garofoli e di noce moscata. Tutte queste dosi poste in otto libbre di buon aceto si macerano a bagno d'arena in vaso ben chiuso per due giorni, indi dopo una forte spremitura si filtra il descritto composto, e vi si aggiugne per ultimo mezz' oncia di canfora sciolta nello spirito di vino. Ad uso di suffumigj si può fare l' aceto più facilmente, chiudendo in una bottiglia di vetro il miglior aceto possibile unito a parti uguali di acquavite, indi turato il vaso esattamente tenerlo per un mese al calore d'una stufa ordinaria.

Aceto di Saturno. V. *Acqua di Saturno*.

Acetosa, *Rumice*, *Romice*, *Rombice*, lat. *Acetosa*, *Oxalis*, fr. *Oseille*, *Surelle*. Più specie sonovi di quest' erba, una particolarmente portata a Parigi dai Paesi bassi di grandezza prodigiosa. Le sue foglie hanno fino a sedici pollici di larghezza, e diciotto o venti di lunghezza: un'altra specie è simile al lapazio. La terza specie non fa seme, ma si propaga trapiantando i rampolli. La quarta è un' acetosa ordinaria che serve per dar sapore alle vivande. V. *Lapazio*.

Si moltiplica l' acetosa per semi, i quali devono spargersi nel mese di aprile per garantirli dai geli. Si suole seminare a solco nelle ajuole colla distanza da un solco all'altro di quattro buone dita. La terra deve esser ben mobile e coperta con un poco di terriccio. Allorchè l'acetosa sia levata, l'adacquerete e la purgherete dall'erbe cattive, che tendono a soffocarla; la diraderete, se sia troppo folta, servendovi di quelle pianticelle o per vostr'uso, o per trapiantarle altrove. Un piede o cesto di acetosa dura fino ai 12. anni, la

qual

qual cosa le ha fatto pigliare il nome d'erba perpetua.. Richiede quest'erba di essere sarchiata e liberata dalle erbe cattive almeno una volta l'anno; e nell' inverno gode al suo piede un poco di letame o spazzatura di pollajo che la conforti nei freddi. Prima di spargere questo letame sull'acetosa, dovete per bellezza ed economia dell'ajuola sterpare tutte le pianticelle che sono nate dai semi caduti, e tagliare tutte le foglie che sono sovra terra, perchè sarebbero guastate dal freddo. Ciò fatto si coprono di letame. Il seme è facile a raccogliersi. Nel colmo dell' estate fanno la canna che si alza dal rimanente dell' erba: Voi allora la taglierete presso terra, e seccata che sia leverete il seme. Nasce spontaneamente ne'luoghi incolti, ma vegeta bene in tutte le terre. Ama l'ombra e la vicinanza dell'acqua. Serve quest'erba in cucina per riempiere le uova, per farne salse verdi, per togliere il puzzore delle carni, massime se siano di castrato, per far agra e verde la frittata. Tritolata sulle zuppe è sana e gustosa; e nell' insalata, tagliata minuta tiene luogo d'aceto.

Maniera di cucinare l'acetosa. Fatela bollire, quindi passatela al butiro nella cazzeruola, metteteci della panna di latte e sale a proporzione. Lasciatela stagionare così, legatela con de'rossi d'uovo e servitevene in tavola. Si accomoda ancora come gli spinaci lasciandole fare la sua acqua, con butiro, sale e pepe. Quest'erba ha una proprietà da non tacersi; masticata scioglie i denti se fossero istupiditi per aver mangiato frutta acerbe. La sua decozione serve per le morsicature di cane rabbioso, lavandone la ferita e bevendone in abbondanza.

Acetosella, o *Acetosella selvatica*, *Acetosella ovina*; *Rumex acetosella*, Linn. fr. *Oseille petite*, ou *Oseille sauvage*. Questa pianta che cresce principalmente

te ne'campi e luoghi sabbiosi, è una specie d'acetosa e cresce da quattro in otto pollici. Perchè la mangiano volentieri le pecore si chiama anche acetosella ovina. Serve agli stessi usi dell'acetosa di cui è più acida. E' rinfrescante, tempera il movimento del sangue, reprime la bile agitata, la compone o la raddolcisce secondo le circostanze. E' buona nelle febri maligne e intermittenti e contro lo scorbuto; fiorisce in giugno e luglio. Quando ha maturi i semi appare tutta rossa, e i semi sono tenuti per cordiali e opportuni nella dissenteria. La radice è poco o nulla acida, ma molto oleosa e aperitiva. Disseccata ha la proprietà singolare di dare all'acqua bollente un bel color rosso pallido. Si può quindi farne una tisana, che imiti il colore del vino nero e ingannare in tal modo con questa bevanda certi gran bevitori ammalati ai quali sarebbe pericoloso accordare il vino. Le foglie sono solutive, maturative e suppurative: in generale l'uso di questa pianta è raccomandato in tutte le malattie che hanno per cagione un alcali spontaneo; ma devono astenersene le persone soggette all'asma, alla tosse, all'acidità di stomaco e le ragazze di color pallido.

Acetosella, *Pancuculo*, e *Alleluja*, *Trifoglio volgare acetoso*, lat. *Oxis*; *Oxis acetosella*, Linn. *Trifolium acetosum vulgare*. C. Bauh. fr. *Alleluja*, *ou Surelle petalée*. Anche questa pianta vivace e bassa appartiene alle acetose. Cresce naturalmente nelle selve, nei prati, nei giardini ec Si moltiplica per mezzo di germogli che mette dal piede. Tutta la pianta è odorosa e contiene un liquore agretto che la rende opportuna a moderare la troppo grande fermentazione del sangue: è preferita all'acetosa nei mali inflammatorj, e può servire ad altri usi dell'acetosa stessa. Masticata ha in altissimo grado il gusto acido dell'ossalide; il che la fece no-

nominare ossalide minore: se ne trae il sale essenziale d'acetosa. In Germania è molto celebre.

Acinello. Detto a trimenti granello e seme, è quel corpo duro, che trovasi in varie frutta entro una capsula o teca cartilaginosa, come nelle pera e nelle mela. Il granello dell'uva dicesi anche vinacciolo. V. *Pericarpo*.

Acino, lat. *Acinus*, fr. *Grain*, *Pepin de raisin*. Gli acini sono granellini, o piccole bacche, che vengono o crescono in fascetti a guisa di grappoli. Tali sono gli acini dell' uva, del ribes, dell' uva spina ec.

Acido, *e Acidi*. Si dà questo nome a quelle sostanze saline che sono le più semplici. La presenza dell' acido si conosce naturalmente al gusto acido o agro che ne risente il palato; onde acidi vegetabili si dicono tutti quelli che si cavano o si provano per mezzo delle materie somministrate dal regno vegetale: tali sono i sughi delle frutta o piante acide come gli aranci, i cedri, i tamarindi, i berberi, le acetose, il vino agro o aceto, il sale di tartaro, e tutti i sali essenziali acidi concreti che si traggono per distillazione dai sughi espressi dalle piante. Acidula, che è il diminutivo di acido, si dice una cosa acidetta, agretta, un poco acida.

Aconito. V. *Napello*.

Acqua, lat. *Aqua*, fr. *Eau*. Questo è uno de' quattro elementi, non parlando da chimico moderno, che vuol ridurlo all' elemento dell' aria, e senza dubbio è il più necessario per l'agricoltura. Fino a poco tempo fa si credeva generalmente che la terra contribuisse in grandissima parte alla vegetazione, e le erbe e le piante vegetassero per mezzo della sostanza di lei; e vedendosi ogni giorno le piante abbarbicarsi alla terra si teneva per impossibile ogni vegetazione fuori di quella. La vegetazione nell' acqua sembrava un paradosdos-

dosso, come lo è sembrato ad alcuni a'quali ho comunicate queste scoperte, e lo sembrerà anche a taluno che consulterà quest' articolo, e non abbia letto che il Tanara, Agostino Gallo, o il Crescenzio. Pure la curiosità insaziabile dell' uomo, a cui dobbiamo le più utili e mirabili scoperte, ha dimostrato che questo germogliamento si può fare anche senza introdurre le radici nella terra, bastando immergerle nell' acqua. Sono già fatte comuni le ampolle di vetro in cui si ripongono le cipolle, dalle quali germogliano i fiori più rari conservandone tutta la venustà e fragranza. In queste ed altri vasi si seminano insalate ed altre erbe odorose: la qual cosa però non serve che ad una inutile curiosità. Si potrebbono far germogliare anche degli alberi in certi vasi capaci di contenere tutte le ampie loro radici. Una persona degna di fede mi assicura di aver veduta in casa del sig. di Buffon in Borgogna una quercia cresciuta a qualche grossezza sospesa in una gran tina ripiena d'acqua. Questi esperimenti ci dovrebbero assicurare che l' acqua è il nudrimento principale di tutti gli alberi e di tutti i vegetabili. Fin quì l'erudito Zannoni, che segue dopo alcune pagine: dovrebbono anche valere per riprova della contrastata opinione gli sperimenti tutti di seminazioni ne' vetri, nelle selci, ne' gusci d' uova tritati; anzi talvolta i semi inaffiati d'acqua pura ed anche stillata hanno vegetato a perfezione e crebbero le loro piante col loro seme, colore, odore e sapore della propria specie. Ma vedasi meglio su questo argomento alla parola *Vegetazione*. Per qual ragione poi si lavori e s'ingrassi la terra, vedi *Concimare*, *Lavoro*, *Letame*.

Qualità, che deve aver l'acqua per esser buona a bersi e per l'agricoltura. Le acque distinguonsi in dolci e salate e minerali, fredde e calde. Delle acque sala-

late ed altre e del loro uso ne discorreremo più basso. Le dolci sono di fonte, di fiume, di pozzo, di cisterna, di palude o stagnanti. Tutte fuori di quest' ultima sono buone a bersi e buone per adacquare. L'acqua per esser buona non deve avere nè colore nè odore; deve riscaldarsi e raffreddarsi agevolmente; allora quando si è fatta svaporare sul fuoco non deve lasciar sedimento alcuno e deve cuocere facilmente i legumi. L'acqua di fiume è per ordinario migliore di quella di fonte e quella di fonte migliore di quella di pozzo. L' acqua di cisterna siccome è acqua piovana viene ad essere più depurata e più leggera; e se ha qualche mescolanza son nitri in gran parte ottimi alla salute e fecondissimi per la campagna. V. *Cisterna*, e *Pozzo*.

Il sig. Bertholon in una sua memoria inserita fra quelle dell'accademia di Losanna e coronata da quella di Montauban c'insegna che la miglior acqua per la vegetazione sia quella la quale è più saturata de' prodotti della scomposizione de' vegetabili e animali, ch' egli chiama perciò acqua vegetativa, ed essere in generale tanto più vegetative le acque quanto più sono pesanti. Partendo da questo principio egli stabilisce nelle acque l'ordine seguente di proprietà vegetativa: 1. la sua acqua vegetativa: 2. l'urina: 3. l'acqua delle paludi: 4. quella di fiume: 5. quella di pioggia: 6. l'acqua di pozzo: 7. quella di fonte: 8. e finalmente l'acqua distillata.

Maniera di conservare l'acqua. L'acqua appena cavata dal pozzo non è così sana a bersi come la riposata. Questa o altra cagione possono obligarvi a conservarla. Ciò fate in vasi di terra verniciati, o in vasi di vetro o di rame stagnati, non mai in vasi di legno; perchè l'acqua in tali vasi ne discioglie le sue particole saline e facilmente si corrompe.

Per conservar l'acqua più lungamente dalla putrefazione e in ispecie per viaggi lunghi in terra e in mare il sig. Henry propone il seguente metodo. Si mettano due libbre di calce viva per ogni botte d'acqua contenente 120. galloni, ognuno de'quali equivale a 4. pinte parigine e ognuna di queste a 31. once presso a poco. A purgare poi l'acqua dal sale calcareo, di cui essa è impregnata, si travaserà in una botte assai forte della capacità di circa 60. galloni, che abbia lateralmente un'apertura assai grande per introdurvi e calarvi sino al fondo un vaso ripieno di una conveniente quantità di materie effervescenti, per esempio di marmo pesto, di creta e di acido vitriolico. L'apertura di questo vaso sia chiusa da un turacciolo fatto a forma di cannello per cui l'aria fissa che si sprigiona dalle materie effervescenti s'introduce nella massa dell'acqua. Nel medesimo istante il sale calcareo divenuto insolubile nell'acqua si precipita sotto la forma di argilla impalpabile e l'acqua si rende tanto pura come lo era nel momento in cui fu posta nella botte. Crede anzi il sig. Henry ch'essa acquisti anche un maggior grado di purezza, avendo egli sperimentato che con questo processo molte acque di loro natura assai crude spogliandosi di ogni straniero principio divenivano così dolci come l'acqua di pioggia. Quello che si dice della sudetta quantità d'acqua in una botte si fa colle debite proporzioni anche in vasi minori per minor quantità d'acqua. La ragione di una tale purificazione d'acqua dipende dalle scoperte della fisica moderna. Le pietre calcaree di loro natura insolubili nell'acqua, convertite che siano in calce viva per mezzo della calcinazione si spogliano dell'aria fissa che abbondantemente racchiudevano, e si trasformano in una specie di sale che quantunque in piccola dose è come ogni altro sale perfet-

fettamente solubile nell' acqua. L' acqua saturata di questo sale si chiama acqua di calce e non va soggetta alla putrefazione, ma siccome non sarebbe una bevanda salubre, si cerca col mezzo sudetto delle materie effervescenti di rendere alla materia calcarea l'aria fissa che essa beve ed attrae avidissimamente, e così precipita al fondo dell' acqua che così torna purissima. Nel corso di quest' opera si vedrà di quante altre belle scoperte siamo debitori alla fisica moderna e alla chimica.

Utilità dell' acqua. Una campagna irrigua è un giardino, ed una asciutta sembra un deserto. La fecondità del ducato di Milano e della Lombardia devesi attribuire al Po, all' Adda, al Ticino ed altri fiumi che la irrigano, i quali condotti con canali artefatti innondano le risaje e le praterie, scorrono al piede delle erbe negli orti e portano la delizia non meno che l'abbondanza nei giardini. Senza acqua i molini, le gualchiere, le fabriche della carta, le fornaci del ferro ec. languirebbono in un riposo dannevole e dovremmo fare a forza d'uomini, di bestie o di vento in lungo tempo e con molta fatica ciò che ora si fa con comodità e brevemente. V. *Siccità*.

Come l'acqua influisca nella prosperità e propagazione delle piante, V. *Bagno*, e *Propagare*.

In qual maniera si trovino le acque. Si scoprono in varj modi. Primo nei mesi di agosto e settembre innanzi che esca il sole ponga uno disteso in terra il mento sul suolo, e dove egli veda uscir vapori dalla terra o fumo a guisa di nebbia, quivi cavandosi troverà acqua benchè il terreno sia secco ed abbruciato di sopra. 2. Dove spontaneamente nascono e mostrano un bel verde salci selvatici, spineti, crescioni, argentina, canne, edera, giunchi, vitice, trifoglio d'acqua, lisca, ninfea, menta selvatica ed altre piante,

 che

che amano molt' acqua, sotto si troverà la sorgente. 3. L' erba più verde e rigogliosa e più umida che nel rimanente del contorno è un segnale di acqua vicina o sottoposta. 4. Se volete accertarvi se sotto a qualche luogo siavi dell' acqua, mettete in una fossa larga tre piedi, profonda cinque una conca di metallo unta dentro e fuori con sego e colla bocca rivolta all' ingiù, e coprite la fossa con canne o foglie: il giorno vegnente levate via quel vaso, e se in esso troverete qualche goccia d'acqua sarà segno certo di averne a trovar sotto. 5. Nel mese d'agosto nel tempo più caldo ed asciutto mettete nella fossa in vece del vaso di rame un vaso di terra cruda oppure un poco di lana, e coprite diligentemente come sopra: se il vaso è disfatto, se la lana è bagnata è segno che sotto evvi abbondanza d'acqua. 6. In altro modo v'accorgerete se sotto ritrovisi acqua, cioè ponendo nella detta fossa una lampada accesa e chiudendo come sopra la fossa. Se il lume resta acceso, egli è segnale che non v'è acqua. Il colore della terra se comparisca verdastro o bianchiccio suppone acqua nel suo seno a poca profondità: ove la superficie della terra si profonda alquanto, ivi troverassi dell' acqua; e se sopra terre forti e argillose trovisi alcuno strato di ghiaja o di sabbia e se la terra sentasi leggermente traballare sotto ai piedi, saranno indizj d'acqua vicina. Ben di rado si trova sopra monti calcarei, poichè scorre per le fenditure di essi fino al piede e d'ordinario è cattiva. Le sorgenti per lo più si trovano alle radici delle montagne e altri luoghi elevati, e più frequentemente al ponente e al mezzodì che ad altra esposizione. Le pioggie nelle sudette esposizioni sono più frequenti. Se v'hanno sorgenti verso il settentrione sono d'acque crude e freddissime.

Alcuni autori, dice il Rozier, fanno menzione anche

che di due altri indizj, di quelli cioè che si hanno per mezzo dell' odorato e dell' udito; e pretendono che una persona la quale possegga questi sensi nella maggior perfezione possibile possa sul mattino o sulla sera quando corre un tempo asciutto distinguere una certa aria umida da quella che non lo è affatto, specialmente aprendo la terra in varj luoghi, ed anche sentire porgendo le orecchie attente in alcuna di queste aperture il rumore delle acque che scorrono al di sotto; ma tali indizj sono per verità di tanto poca sicurezza che non meritano che noi vi ci tratteniamo. Vedi anche la voce *Verga divinatoria*.

Il mezzo certamente più sicuro e nel quale si può avere tutta la fiducia per trovare sorgenti vive, è quello di adoprare lo scandaglio. I precedenti sono opportuni ed utili per fissare il sito ove si debba porre in uso questo strumento, ed esso additerà a qual profondità sia la sorgente. Noi ne parleremo secondo l'esposizione del sig. Brisson riferita dal lodato Rozier. Quando ci siamo già assicurati, dice egli, che in un dato sito esiste una polla d'acqua, fa di mestieri la cognizione di varie cose prima di scavare la terra per ricercar la sorgente e condurla ove torni a grado: 1. importa il conoscersi di che specie sia la sorgiva, se sia acqua corrente o stagnante, se sia vena viva o un filetto d'acqua o un serbatojo: 2. a qual profondità sia, per osservare se mai fosse più bassa del sito ove si brama condurla: 3. finalmente di qual natura sia lo strato sul quale posa. E' bene di sapersi tutto ciò per evitare molte spese inutili: lo scandaglio è il mezzo il più sicuro per acquistarsi tali cognizioni; giacchè pone sotto gli occhi la natura del terreno da un capo all'altro e sino ad una molto grande profondità. Per ottenere questi oggetti si fa agire lo scandaglio in questa maniera.

ra. Dopo di averlo fatto arrivare sino a quella profondità ove si congettura ch'esista la sorgente, la quale mercè la terra scavata si sarà di già pervenuti a scorgere, si attacca una spugna alla cucchiaja dello scandaglio, che si fa calare sino al fondo del buco, che sembra già di toccar la sorgiva; l'accennata spugna deve occupare la metà soltanto della cucchiaja, lasciandone vota l'altra metà superiore. Quando si è arrivati all'acqua, se questa sia una polla viva e abbondante, poco profonda o che abbia gran cascata e specialmente se è coperta da qualche strato d'argilla o di terra argillosa, ascenderà per il forame come per entro un condotto; ma se sia un picciol filo d'acqua la spugna situata nella cucchiaja dello scandaglio s'inzupperà interamente d'acqua; se sia poi un serbatojo, nella spugna accaderà lo stesso, cioè s'inzupperà d'acqua, ma nel tempo medesimo si situerà specialmente nella vota parte superiore della cucchiaja una quantità di terra della specie di quella su cui posa tal serbatojo. Tutte queste scoperte pongono in grado di trarre le sorgenti ai nostri bisogni nella maniera più vantaggiosa e di minor dispendio. Se trattisi d'una sorgente viva poco profonda e che abbia una cascata o sia declivio sufficiente, si può senza usarvi altro artificio farla scaturire dal seno della terra colle proprie sue forze, come se scaturisse per entro un condotto o un tubo artefatto; se trattisi al contrario di diversi piccioli fili d'acqua, dalla situazione del terreno e dal declivio della superficie che loro sovrasta, si può giudicare donde abbiano origine; dove vadano si conosce dal declivio e dalla direzione della superficie, che è al di sotto di essi: mercè di queste scoperte si viene al caso di decidere del luogo ove si possa far lo scavamento col nostro maggior vantaggio e colla minore spesa. Se si trat-

tratti d'un serbatojo d'acqua si sa che bisogna penetrarlo di fianco mercè d'una galleria o andito sotterraneo che vi conduca, ed il meglio sarà di prenderla pel sito ove siavi maggior pendio; ed in questo caso non sarà necessario che la galleria sia di cotanto esatta misura, come fa di mestieri per un filetto d'acqua. In secondo luogo bisogna per facilitare l'opera assicurarsi a qual profondità trovisi la vena dell' acqua. E' forse su di una piccola eminenza? Fa d'uopo sapersi se quando sarà scavata sarà possibile di darle sufficiente declivio per condurla al luogo destinato; senza tale precedente cognizione si correrebbe rischio di fare inutili spese. E' sopra un terreno di molta altezza? Bisogna badare di formare una galleria che corrisponda esattamente a quest' altezza e che vada ad incontrare per l'appunto la sorgente, precisamente se questa sia un filetto d'acqua e che trovisi nella stessa direzione con essa; poichè se si vada o troppo alto o troppo basso o di fianco, ne seguirà che non si sappia più dove siasi, ed anche avverrà spesso che si debba scavare un' intera collina. In queste circostanze è dove lo scandaglio anche serve moltissimo; si scopre tal profondità nello stesso tempo che si viene ad assicurarsi de' varj strati di terra e della natura della sorgiva, senza che vi sia bisogno per questi diversi oggetti d'una nuova fatica. Se vogliasi venire in cognizione della natura d'una sorgente bisogna parimente farvi calare lo scandaglio sinchè pervenga a toccarla; nello stesso tempo che si ottiene il primo intento si ha pure il secondo e si conosce esattamente questa profondità misurando la lunghezza dello scandaglio. Rilevata tale profondità si può col mezzo suo tirare una linea orizzontale, la quale corrisponda perfettamente a questa profondità di maniera che si possa poi dirigere la galleria colla

maggior precisione. In terzo luogo importa moltissimo il sapere non solamente di quale specie sia la terra nella quale ritrovasi la vena, ma ancora di qual natura sieno gli strati superiori e sottoposti, fra' quali viene racchiusa. Da questa cognizione dipende il grado di certezza che si può avere del felice successo: serve a dare una norma del più e del meno di spesa che faccia d'uopo; poichè se si formi, per esempio, una galleria in terra leggera ed arenosa, non avrà mai la conveniente sicurezza nè sarà di lunga durata. La cognizione della natura e della disposizione degli strati che circondano la sorgente, indicherà a colui che di essa va in traccia il metodo migliore di costruire la galleria al di sopra e al di sotto della polla, secondo che gli strati o sono d'argilla o di arena. V. *Scandaglio*, *Trivella di Turbilly*, e *Livello*.

Ritrovata che siasi la sorgente e condotta fuori, non per questo si sarà giunti alla meta; bisogna ancora che vi si presti molt' attenzione per mantenerla e conservarla. Può essere destinata a molti usi o di abbeveratojo o a far muover macine o a servire di ornamento in un giardino, o semplicemente a somministrare acqua limpida da bere ed a supplire ad altri diversi bisogni economici. Quindi essa richiede per ciascuno degli oggetti ai quali si voglia destinarla una particolar cura.

In qual maniera si conducano le acque. Se il fonte che voi ritrovate sia in luogo più alto del vostro giardino, e lo spazio intermedio sia eguale e declive, con una piccola fossa la condurrete a vostro piacere; ma se il terreno sia ineguale conviene spianare il letto all' acqua o con de' terrapieni su i quali passi, o con canali di piombo o di legno che la conducano. Se poi sia più bassa, l'idraulica vi somministrerà i mezzi di alzarla.

sa. Alla sorgente voi farete un recipiente capace per raccogliere tutte le acque della fontana. Da questo abbiano origine i cannelli o il canale che deve condurvi l'acqua. Questi possono essere di piombo, di bronzo, di terra cotta ed ancora di legno traforato. Varie graticelle di ferro o di giunchi poste in sito agevole a potersi ripulire difendano i canali dal fango e dalle ranocchie, che entrando in quelli potrebbono otturarli. I canali devono essere ben sigillati, quei di metallo col fuoco, quei di terra con buona calce impastata, se si può, con pozzolana, e quei di legno devono avere le commessure ben chiuse con cuojo o con cerchi di ferro impegolati. V. *Getto*. A questi canali facciansi di tanto in tanto de'sfiatatoj donde sortir possa agevolmente l'aria rinchiusa; siansi di che materia si voglia, facciasi un buon letto ove s'adagino; e se sieno di metallo pieghevole, si facciano correre sovra un canale di legno. V. *Ventosa*.

Una sorgente d'acqua comoda ad essere condotta è un buon capitale per il padrone. Di questi capi d'acqua se ne trovano parecchi. La pendenza benchè insensibile del paese dà comodo d'incanalarla a beneficio di chi la compra. Questi capi d'acqua si conservano con certe tine senza fondo chiamate bottini, i quali conficcati ben a fondo nell' arena circondano la sorgente, e lasciando per le fissure e per li buchi tutt' all'intorno uscir l'acqua la difendono dalle lordure che potrebbono bruttarla, e dall' arena la quale potrebbe otturarne i meati ed asciugarla. In tanti luoghi ove si ha pochissima acqua o di sorgente o di qualche rigagnolo vicino che non sia bastevole per inacquare orti o altro, e specialmente nell' estate, si fa in luogo opportuno una vasca capace di contenerne quella quantità che si vuole per poi servirsene al bisogno. V. *Adacquare*.

Mo.

Modo di raccogliere l'acqua ove non sono fonti. Se poi foste in terreno sì ingrato ed arido che non si trovasse acqua nel fondo e non vi fosse modo di procacciarvene altronde; allora bisogna ricorrere ad un altro spediente, cioè all'acque piovane raccogliendole e risparmiandole fino all'ultima goccia. Se il vostro fondo nel quale non evvi fonte e non vi si può scavar pozzo sia vicino ad una collina o ad un luogo alto; con dei piccioli argini si può forzare l'acqua di quello a radunarsi al piede ove da serbatojo in serbatojo passandola si depùri e serva all'uso degli uomini e de' bestiami. Due cose conviene avvertire, una si è che nella collina o monte, dal quale si vuole raccogliere l'acqua piovana, devono chiudersi con sassi e terra le fessure dalle quali potrebbe l'acqua essere assorbita: in secondo luogo devono da luogo a luogo collocarsi dei gran sassi i quali rompano l'impeto dell'acqua ed impediscano alla medesima cadendo di rovinare gli argini che la conducono o la trattengono. I serbatoj sovraccennati sono gran recipienti, altri pieni di ghiaja la quale depuri l'acqua dalle fecce più grossolane, altri pieni d'arena che la filtri; l'ultimo poi ben lastricato e ben chiuso da tutte le parti acciò l'acqua non trapeli. I canali di comunicazione fra un serbatojo e l'altro sieno armati di lastre di ferro traforate, le quali come sopra si è detto tengano lontane le immondezze dai serbatoj. Questi siano pure all'aria scoperta, la quale depura l'acqua; ma siano anche riparati acciò non vi cadano animali che imputridendosi entro, vi renderebbero l'acqua schifosa. Se poi il paese è in perfetto piano, conviene dar un poco di pendenza al parterre o al prato vicino. Due o tre piedi bastano. Il primo, cioè il parterre o il giardino bisogna che sia lastricato tre o quattro piedi sotto terra con pietre larghe o ciottoli o con un

un piano di argilla o creta, acciò l'acqua scorra liberamente in un fosso vicino posto nel più declive. Colà si radunerà tutta l'acqua superflua al parterre che si potrà condurre poi tutta in un serbatojo a parte, il quale serbatojo se avrà altri serbatoj o filtri che la depurino vi darà un'acqua di non ingrato sapore. Potrà questa estrarsi a servizio dell'orto e della cucina con un mazzacavallo o altaleno o con altro somigliante artifizio. V. *Mazzacavallo, Cisterna*. Se avanti la casa abbiate un prato di buóna cotica e ben erboso è superfluo il lastricarlo di sotto; l'acqua scorre sull'erba quando la terra non abbia fessure come spesso accade nell'estate più calda; e se in qualche luogo fosse scorticato, ricopritene i vuoti con zolle tolte da un altro prato o da qualche collina, riempiendo le connessioni con terra fina. Le radiche delle zolle trasportate e quelle della cotica vicina insinuandosi nella terra frapposta nelle connessioni faranno una cotica sola. Il rimanente va ordinato come sopra. Se non abbiate prato in vicinanza di vostra casa, alla voce *Prato* s' insegnerà il modo di farlo in pochi giorni. Queste fosse e serbatoj si facciano lontano dalle stalle, dalle corti rustiche e dai pollaj, mentre dallo scolo di tali luoghi ne può provenire del danno alle acque raccolte.

Danni dell' acqua. Quanto di bene arreca l'acqua moderata e ben diretta, tanto anche di male e maggiore vi fa essendo o disordinata o troppa. Un fiume vicino che esca dal suo letto e il tutto vi riempia d'arena infeconda o di ghiaja o vi corroda le rive, vi priva non solo del frutto annuo, ma o vi toglie la possessione o ve la rende terra incolta. Gli argini, i ripari, gli alberi piantati sulle rive garantiscono talora da simili inconvenienti le vostre terre. Se il fiume ve le tolga non vi è altra speranza se non che le restituisca a' vostri

stri posteri. Se ve le lascia arenose o piene di ghiaja, come debbansi rimettere, V. *Terra*. L'acqua annega qualche volta una parte di terra nè evvi modo di poterla asciugare per mancanza di pendenza per la quale fare scorrere le acque piovane che ivi si raccolgono. Sono queste terre acquitrinose, ed oltre il poco o niun prodotto che offrono al padrone sono di danno coll'umidità alle biade vicine. Agostino Gallo vi dà il miglior consiglio. Io, dice egli, non loderei mai che si seminassero questi siti di grano alcuno, poichè sarebbe difficile il raccoglierlo; ma loderei per sicura utilità che vi si seminassero degli alni o ontani, e si piantassero lontani uno dall' altro un braccio per quadro, perciocchè ve n'entrerebbero 14400.per jugero, V. *Jugero*; ma ancora quanto più vi stessero alzerebbono il fondo per le foglie che ogn'anno caderebbono, e più per le radici che accrescerebbonsi sempre in grandezza sotto terra coi tronchi loro; ed oltrechè queste cose asciugherebbono maggiormente i superflui umori di quei siti, verrebbono anche gli alni talmente potenti e spessi che renderebbono ogni tre anni le tredici e le quattordici mila fascine lunghe da due braccia l' una ed anche una quantità d'alberi grandi da far pali che resistano all'acqua. V. *Acero*. Se talvolta per ultimo l'acqua risorga in un campo e dal padrone non si possa levare per mancanza di caduta, il medesimo Agostino Gallo dice che non essendovi altra via per dar esito a simili acque, altro non sa eccetto che alcuni agricoltori bresciani lo accertano di averle estinte del tutto, non facendovi altro che mandarvi sopra acque correnti per tanti giorni, che finalmente quelle sono state sforzate a pigliare altro cammino e liberare il campo. V. *Palude*.

Le acque salse o sieno tali di sua natura o siano salate

late ad arte sono atte a promovere la vegetazione. Una parte di prato adacquata con acqua salata rese più erba d'un'egual parte abbeverata di pure acque. I fanghi cavati dal mare nella Santogna fecondano que'paesi. V. *Sale*. L'economo e l'agricoltore devono prendere anche in considerazione le altre acque calde o termali e minerali qualunque siano, sì per li vantaggi che se ne possono ricavare per la salute dell'uomo e del bestiame, che per l'agricoltura e per moltissimi usi economici. Le acque calde sono anche buone per adacquare i prati e gli orti: l'acidula, come è l'Acqua santa fuori della porta di s. Gio. in Laterano, oltre l'uso sudetto è ottima per guarire da molti mali gli uomini e i bestiami, come cavalli, pecore ec., principalmente dalla scabbia, facendola bere ad essi o lavandoveli dentro. Quanto profitto si possa ricavare dalle acque zulfuree e tartarose lo vedremo alla voce *Stalattite*. E non sarebbe un vantaggio grandissimo per un proprietario e per un'intera popolazione il poter costruire un bagno publico con acqua d'una virtù particolare in qualche contorno forse abbandonato o sconosciuto? Chiunque abbia di queste acque nei suoi terreni dovrebbe farne fare l'analisi da qualche bravo medico o chimico per rilevarne le proprietà, e riconosciutele giovevoli agli uomini o alle bestie, procurare di farvi dei comodi per poterle adoprare e metterle in credito. Sono tali acque generalmente frequentissime nei contorni di Roma, nel resto dello Stato ecclesiastico e in tutta l'Italia, ma di pochissime si fa l'uso opportuno. V. *Fuoco*.

Dell'acqua considerata come bevanda. L'acqua è la bevanda la più comune e la più usitata, serve di base a tutti gli alimenti e rappresenta uno de' principali oggetti nell'economia animale per la grande influenza che vi ha. Essa è un rimedio eccellente superiore ad ogni al-

altro per le sue virtù, che solo è sufficiente a guarire le malattie più ostinate per cui s'impiegherebbero inutilmente tutti gli altri soccorsi dell'arte. Duranti le epidemie basta bere acqua in molta copia per andare esente dalle più pericolose infermità. Fredda è senza contradizione il tonico più naturale che possa desiderarsi e il più adattato a dissipare ogni specie di rilasciamento. Bevuta subito dopo aver mangiato è preferibile a qualunque altro specifico per ajutare la digestione: essa non produce sicuramente gl' inconvenienti di certi altri digestivi calorosi a segno che pare accendano una fornace nel nostro stomaco. I più deboli di stomaco ricaveranno dall'uso di essa i migliori effetti: il caffè e tutti i liquori spiritosi non portano già le forze digestive al grado naturale e necessario per fare una buona digestione. L'acqua agisce anche con maggior energia qual disciogliente. Se la bile che abbonda nell' intestino duodeno durante la digestione, sia troppo densa e viscida, se vi si trasferisca con troppa lentezza, ne'quali due casi la digestione è alquanto tarda, facendo uso dell'acqua fredda si faciliterà la digestione, in modo considerabile. L' acqua gelata diminuendo l'acrimonia della bile, togliendole la causticità, può molto giovare alla digestione. Coll' uso del caffè e dei liquori non si otterrebbe in queste indicazioni verun sollievo; anzichè in vece ch' essi addolcissero quest'umore così necessario all'economia animale, ne accrescerebbero l' acrimonia, lo renderebbero corrosivo e produrrebbero dolori spasmodici e convulsivi. Le persone ricche che vivono sontuosamente e sono accostumate a gran pranzi, per star bene bevono gelato d'estate e d'inverno, avendo bisogno d'un tono così energico, così specifico per rianimare le funzioni del loro stomaco, per rinvigorirlo, in una parola per po-

poter digerire. Nell'estate si veggono chiaramente i buoni effetti dei gelati di cedro, d'agresto ec. presi immediatamente dopo il pranzo. Producono il maggior bene che dir si possa, e niuna cosa v'è che faccia meglio digerire. Siamo peraltro d'accordo che non tutti gli stomachi si accomodano coll'aqua gelata: su questo come sopra tante altre cose si deve operare con quei riguardi che esige il proprio temperamento. V. *Sorbetto*.

Dell' acqua considerata relativamente alla farmacia. Ottimamente riflette il sig. Rozier che qualunque proprietario di terre, qualunque parroco o curato che abiti in campagna e specialmente in piccoli villaggi molto lontani dalle città dovrebbe tenere presso di sè certe acque preparate, di modo che potesse accorrere ove il bisogno lo chiedesse in sollievo de' poveri contadini con provida sollecitudine. Non è necessario unirne una quantità grande di specie, ma di averne bensì pronto sempre un piccolo numero scelto bene a proposito a norma di quello che la savia esperienza abbia fatto osservare che possa essere opportuno al distretto che si abiti; Noi esporremo le ricette di alcune che si sono acquistato e mantenuto nome e riputazione per le loro virtù ed effetti salutari.

Acqua d'Aliburgo o di Farella. In 4. libbre d'acqua considerato il peso della libbra di 16. once, in due bocali d'acqua misura comune, ponete mezz'oncia di vitriolo di Cipro, due once di copparosa bianca, l'uno e l'altra bene polverizzati, e due scrupoli di buono zafferano; dopo di aver ben bene disciolte le polveri accennate, filtrate l'acqua; aggiungetevi quindi una mezza foglietta d'acquavite, nella quale si sarà fatta prima disciogliere una dramma di canfora; rimovete ed agitate bene i due liquori, cosicchè si mescolino per-

perfettamente. E' questo un ottimo rimedio per le ferite, le quali rammargina con sollecitudine, e per le contusioni; impedisce l'enfiagione e l' infiammazione e previene le deposizioni. Si prescrive con successo per l'effusioni e spargimenti di sangue: la dose suol essere d'una mezza cucchiajata nel brodo o in una infusione vulneraria.

Acqua vulneraria di schioppettata. Se il numero delle piante aromatiche che entrano nella composizione di quest'acqua accrescesse le sue proprietà, sarebbe certamente di gran lunga superiore a tutte le altre; ma è facil cosa il fabricarsi nuove qualità d'acque medicinali di questa sorte, di dar loro speciose denominazioni: veniamo a descrivere la composizione più comune dell'acqua proposta. Gettate nella cucurbita del bagno marìa foglie fresche di salvia, d'angelica, d'assenzio, di santoreggia, di finocchio, di menta, d'isopo, di melissa, di basilico, di ruta, di timo, di maggiorana, di rosmarino, d'origano, di nepitella, di sermollino, fiori di spigo col loro calice o bottone, nella quantità d'once quattro per ciascheduna dell' erbe descritte, e ponetele in infusione dentro otto libbre di spirito di vino: armate la cucurbita del suo cappello, questo del suo recipiente; lotate il vaso, lasciate il tutto macerare senza dargli veruna sorte di calore durante 24. ore, e finalmente fatene la distillazione a bagno marìa finchè non esca più calore dalla cucurbita. Ecco l'acqua di schioppettata, che porrete per conservarla in un vaso sia di creta inverniciata, sia di vetro, ma turato ben bene: se non possiate avere che la quarta parte, o la metà dell'erbe citate, l'acqua non per questo sarà di minor perfezione. Si ordina per rimedio, come appunto la precedente, dandosi anche per boc-

bocca nella quantità di sei grani sino a due dramme, raddolcita col zucchero.

Acqua celeste. Mettete in un bacino di rame tre libbre d'acqua di calce, fatevi disciogliere due once di sale ammoniaco, e lasciate così freddo com'è il tutto insieme mescolato digerire pel corso di 12. ore. Quest'acqua purga le ulceri marciose, è utile nell'oftalmia umida ed inveterata, contro l'esulcerazione delle palpebre, e la loro infiammazione. E' d'un bel colore celeste a motivo del rame che tiene in dissoluzione. Prima di applicarne agli occhi è bene di aggiungervi sei volte il suo peso d'acqua di fiume purissima; per prendersi interiormente è cosa assai pericolosa.

Acqua divina. E' utilissima nelle malattie di debolezza. Ponete nella cucurbita del bagno maría olio d'essenza di cedro mezz'oncia, acqua distillata di fior d'arancio ott'once, spirito di Vino otto libbre; distillate il tutto finchè sia ridotto ad otto libbre di liquore; fate disciogliere senza fuoco in otto libbre d'acqua di fiume quattro libbre di zucchero: mescolate i due liquori e conservate il tutto in bottiglie ben chiuse.

Acqua di Saturno. Comprate dallo speziale della biacca, ponete in un matraccio due libbre di questa sostanza ridotta in sottilissima polvere, ed aggiungetevi dodici libbre d'aceto distillato: situate il matraccio ben turato sopra un bagno secco a un lieve calore per 48. ore: avrete fatto l'aceto di Saturno. Fate svaporare quest'aceto in una terrina di pietra bigia similmente ad un calor leggero fino a che sia consumato per metà; lasciatelo raffreddare lentamente; travasate il liquore, fate asciugare il sale su carta cenerina, continuate le svaporazioni, le cristallizzazioni ed i disseccamenti finchè l'aceto di Saturno non cavi più sale; questo sarà il sale di Saturno. Se voi facciate discio-

 glie-

gliere questo sale in una certa quantità d'acqua, otterrete l'acqua, che si chiama vegeto minerale; se l'acqua sia così poca che unita al sale abbia una sussistenza somigliante alla mucilaggine, avrete formato l'estratto di Saturno. Se facciate disciogliere il sale di Saturno in acqua salnitrata, avrete il latte verginale.

E'cosa pericolosa servirsi delle accennate preparazioni per l'interno. V'ha de' ciarlatani che ne consigliano l'uso, ma ben rare volte accade che questo non produca cattivissimo effetto. Non avviene già così per l'esterno; se venga applicato a proposito e nelle proporzioni convenienti l'esito il più felice decide in favor suo. Il sale di Saturno spento e temperato in dissoluzione dentro l'acqua di fiume guarisce la risipola cagionata dal sole o dal fuoco, la puntura delle api (per questa è anche migliore il mele), l'acrimonia cutanea, la traspirazione insensibile, le volatiche e il sensibile prurito che producono, la scottatura recente prima che vi si sia formata la risipola, l'infiammazione essenziale delle parti o per violenza venerea o per acrimonia degli umori, che le irritano, l'infiammazione risipolosa dell'ulcere degli occhi, dell'ano o delle emorroidi con prurito. In tutti questi casi l'acqua dev' essere leggerissimamente colorita; se lo fosse troppo, questo rimedio diventerebbe troppo ripercussivo.

L'estratto di Saturno ha le istesse virtù del sale di Saturno; bisogna scioglierlo in molt' acqua. L'acqua vegeto minerale pura colorata è il resultato dell'unione dell'estratto coll'acqua, ed agisce come li specifici antecedenti. Il latte verginale poi in soluzione dentro l'acqua pura offre un'utilità minore che non il sale di Saturno. Nel caso di considerevoli scottature adoprate colla maggior sollecitudine possibile l'acqua vegeto minerale, tenete continuamente coperta la piaga con panni bagna-

bagnati di quest'acqua e tornateli a bagnare spessissimo: l'effetto potrà far toccare con mano la forza e l'attività di questo medicamento.

Acqua di melissa composta. Prendete melissa cedrata fiorita fresca una libbra e mezza, spicchi di cedro fresco 4. once, noce moscata 2. once, coriandri, garofoli, cannella, di ciascuno 2. once, radice secca d'angelica 1. oncia, spirito di vino 4. once: mondate la melissa dai suoi steli; levate con un temperino la scorza gialla esterna dei cedri che getterete in una porzione di spirito di vino; acciaccate tutte le altre sostanze e mettete il tutto cogli spicchi di cedro ad infondere in tutto lo spirito di vino per 24. ore; allora distillate a bagno maría; mettete il liquore che avrete ottenuto per distillazione sopra un bagno maría ad un dolce calore; lasciate ridurre fino a tanto che non ne resti più che tre pinte e una foglietta, conservate in fiaschi ben chiusi. In questa maniera si preparano tutte le acque spiritose aromatiche composte. V. *Melissa*.

Acqua della regina d'Ungheria. Questa è un'acqua spiritosa giovevole a molti usi. E' sempre buono averne in pronto per metterne sopra una contusione, o per fermare il sangue da una ferita, o per soccorrere una persona svenuta, o in caso di vertigini o di vapori isterici e ipocondriaci, odorandola o prendendosene una piccola cucchiajata in un bicchier d'acqua o lavandosene la testa se non si abbiano capelli ec. V. *Macchia*. Per farla, riempite una cucurbita di vetro di fiori di rosmarino colti nel suo più gran vigore, i calici e indifferentemente le foglie verdi mondate dai loro steli, versatevi sopra tanto spirito di vino che vi sopranuoti un buon dito traverso, mettete il vaso a bagno maría e avendo ben lutato il recipiente col capitello, dategli un fuoco di distillazione per tre giorni, dopo i quali

scioglierete i vasi e metterete nella cucurbita ciò che sarà distillato: accrescete fuoco al lambicco talmente che la goccia non ne attenda un'altra. Quando ne avrete cavati li due terzi o cinque sesti circa, levate il fuoco e lasciate raffreddare il liquore. Troverete nel recipiente un'assai buon'acqua della regina che conserverete in caraffine ben chiuse. Volendola fare più prontamente si mescola un'oncia e mezza di rosmarino come sopra, un' oncia d'olio di cannella e due once d' olio di spiga o lavanda in cinque pinte di spirito di vino, e sarà fatta.

Acqua di tre noci. Alla fin di maggio pigliate dieci libbre di fiori di noce. Pistateli e metteteli in una cucurbita bene stagnata, rivolgetevi sopra due libbre di decozione dei medesimi fiori, che voi avrete colata ed espressa ben fortemente per panno lino; lasciate la materia in digestione per 24. ore. Distillate a piccol fuoco circa la metà della materia; mettete sotto il torchio il residuo e distillate questo liquore espresso sino a tre quarti, mescolate questa distillazione con la prima. Alla fine di giugno schiacciate sei libbre di noci, le quali siano giunte al terzo della loro grossezza, mettetele nella cucurbita e versatevi dell'acqua distillata da fiori, lasciate il tutto in digestione per 24. ore, poi distillate. Circa ai 10. d'agosto pigliate di noci cinque o sei libbre, pistatele e opererete come di sopra ed esporrete le bottiglie di questo liquore scoperte al sole, e le turerete dipoi. Quest' acqua è così preziosa, che chiamasi fonte della vita, tali sono le sue proprietà: con questa si può ristabilire il vino che comincia ad inacidire e si rimette il vino che comincia ad ammollire mettendone nella botte una proporzionata quantità. Non sarebbe già questo lo specifico del sig. Heran per ristabilire il vino, quale si vende in Parigi uno scudo la bottiglia?

Ac-

Acqua rosa: modo di distillarla. In maniere diverse si giunge a distillare le rose, vale a dire, *per descensum*, al sole ed a bagno maría. Prendete 10. o 12. libbre di rose delle più odorose colte poco dopo dello spuntar del sole in tempo secco, e mondatele sfogliandole da'loro pistilli, picciuolo e stami. Pistatele in un mortajo di marmo sinchè siano ridotte in pasta. Mettetele in una gran cucurbita, addattate ad essa il suo cappello col suo refrigerante, lutate le giunture e mettete il vaso ad un fuoco moderato: se avete allora acqua rosa cavata, umettate con questa la pasta, e quando voi avrete distillato circa la metà del liquore, toglietele dal fuoco per tema che la materia si attacchi al fondo: spremete ciò che sarà restato nel vaso e rimettetelo a piccol fuoco finchè sia distillato due terzi. Voi avrete una buona acqua rosa. Mettetela nelle bottiglie disturate per qualche giorno al sole per eccitarne l'odore, poi conservatela ben sigillata. Le migliori rose per distillarsi sono le bianche, e le più semplici. Per cavarne maggior copia e miglior sugo, pistate che siano le foglie della rosa si lascino in un vaso di terra a fermentare 8. o 10. ore spremendone poscia il sugo per mezzo di panno lino. Alcuni lasciano le rose in digestione per due o tre giorni nel sugo di altre rose, o stillano poi a bagno maría. Quando si voglia farne una mediocre quantità, meglio è servirsi di vasi di vetro o di terra, distillando a bagno maría. Se si vogliano distillare delle rose secche si umettino con fumo d' acqua bollente. Si fa l' acqua rosa *per descensum* in questa forma: prendete un gran vaso di creta che sia assai largo di bocca, copritelo d' una tela netta, legandola all'orlo e facendovi come una fossa ove metter le rose. Posate un piatto di terra con ceneri calde sovra le rose per riscaldarle, ed a misura che esse vadano dis-

seccandosi mettetene delle fresche in fino a tanto che voi abbiate abbastanza di acqua stillata.

Acqua di rosa eccellente. Pistate le rose e salatele, mettetele in digestione e quando elleno siano imputridite distillatele come sopra. Con questi metodi si fa l'acqua stillata di molte sorti di fiori.

Acqua di bianco d'uovo. Per farla si sbatte assai il bianco d'uovo: si assorbisce con una spugna, la quale subito si spreme e si passa per carta grigia; n'esce un liquore gialliccio, il quale è una colla assai fina.

Acqua di fiori d'arancio. ℞ cinque o sei libbre di fior d'arancio, scorza d'arancio amaro once 6. tagliata ben minuta mettasi in vaso di creta a cui s'aggiungano 4. libbre d'acqua di melissa ed altrettanto di vino bianco, si rimescoli ben tutto con spatola di legno, si sigilli esattamente il vaso e si metta nel letame caldo per due giorni, si versi poscia in un lambicco e si distilli a bagno maría.

Acqua d'odore. ℞. basilico, menta, maggiorana, lavanda, rosmarino, melissa ed altre erbe odorose, un pugno per ciascuna, garofolo, cannella, noce moscata, di ciascuna mezz'oncia, fate star a bagno il tutto o in acqua rosa, o in vino bianco e distillate come sopra.

Acqua gelata. V. *Gelo*.

Acqua di rasa. V. *Pino*.

Acqua forte. V. *Inchiostro*, *Nitro*, *Intagliare*.

Acqua marina, *Berillo*, fr. *Aique marine*, *ou Beril* Sorte di pietra preziosa così detta dalla somiglianza, che ha nel colore coll'acqua del mare.

Come s'imitino le acque marine. Imitasi il colore dell'acqua marina ponendo entro il cristallo fuso della polvere di rame calcinato per tre volte dal solfo. Si frammischia bene il tutto ponendo tratto tratto della pol-

polvere nel cristallo. Allorchè l'operazione si eseguisce in grande, sopra sessanta libbre di cristallo si pone una libbra e mezza di rame calcinato e quattr'once di zaffra, ossia cenere del cobalto calcinato. V. *Pietre preziose artificiali*.

Acquavite, lat. *Spiritus vini*, fr. *Eau de vie*. Questa è un liquore spiritoso, che cavasi da molti corpi, come da'pomi, ciliege ec., ma spezialmente dal vino separandolo dalla flemma per mezzo della distillazione. Si cava da ogni sorte di vino anche guasto, non già dall'aceto. La sperienza c'insegna che dal vino leggero e che comincia a rivoltarsi si cava assai più d'acquavite, che dal vino potente e sano, onde per ogni capo torna a conto di servirsi di vino inferiore che costa meno. Anche dal vino spremuto dal torchio si cava acquavite. Se ne cava pur anche, ma di pessima qualità, dalle vinaccie secche, le quali prima non credevansi buone a nulla. L'invenzione è dei Francesi. Gli Svizzeri fanno il giro del Lago maggiore cavando l'acquavite dalle vinaccie, e compensano il costo delle medesime e della legna in tante candele di sego. Come si faccia, V. *Vinaccie*. La maniera di fare l'acquavite comune non è lo scopo del nostro Dizionario, ma d'altr'opera che insegni le arti ed i mestieri. Contuttociò siccome nei paesi e nelle vigne ove raccogliesi molto vino e principalmente in certe stagioni abbondantissime a segno che il vino è a vilissimo prezzo e non si sa quasi ove riporlo, sarebbe molto più vantaggioso il farne dell'acquavite che può trovare lo smercio più facile e mandarsi in lontani paesi, non sarà mal fatto che i ricchi proprietarj di vigne sappiano anche l'operazione dell'acquavite. V. *Distillare*.

Uso dell'acquavite. Serve l'acquavite oltre agli usi medici per conservare frutti e corpi morti d'animali.

Nelle gallerie si vedono de' mostri, degli aborti, de' parti complicati conservati nell' acquavite. Acciò quello che volete conservare nell' acquavite non perda il colore, alla medesima acquavite aggiungerete alume di rocca. V. *Uccello*, *app. par.* 2. Serve ancora per emendare, rinforzare e far durare il vino, come pur anche per levar macchie di cera, grasso, ovvero unto, che siano sovra panni. V. *Macchia*. Coll' acquavite si lavano i nastri e le fettuccie di seta. Coll' acquavite s' imbianca l'argento, si fanno vernici, s' indora e si fanno parecchi colori. La polvere per li fuochi d'artifizio s'impasta con acquavite. V. *Vernice*. Si suole dolcificata portare al fine della tavola per ajutare la digestione, provocare l'appetito, togliere i flati ec. Questa è il fondamento di moltissime bevande forti, come del rosolio, del ratafia ec. *Vedile a' loro vocaboli*.

L' acquavite di tre cotte quando sia stata fatta con metodo diligente è lo spirito di vino della maggior perfezione ed il più depurato dalla flemma. E' un error popolare l'acquavite di sette cotte. La prima acqua uscita dal lambicco se venga lambiccata di nuovo lascia meta di sè nel lambicco. Questa flemma lasciata dall' acquavite nella seconda e terza cotta serve per mestruo o sia per umore in vece di vino bianco per fare l'inchiostro. La quarta volta però che si distilla l'acquavite non lascia nel lambicco flemma di sorte alcuna. Per conoscere la perfezione dell'acquavite, gettate nella medesima una goccia di olio: se essa è perfetta anderà a fondo. Una goccia di questa posta sulla mano deve evaporare subito; posta ed abbruciata sopra un cucchiajo renderà una fiamma chiara e non deve lasciar umido in fondo. Mettendovi dentro un poco di polvere da schioppo e attaccandovi fuoco, se consumato lo spirito prende fuoco la polvere, è prova della bontà del liquore senza

za flemma. Si conservi in vasi di vetro esattamente turati e sigillati con sughero, cera, ed il tutto coperto con pelle.

Acquajuole. Specie di ciliege o cerase primaticcie.

Acquazzone. Gran pioggia continuata; così acquazzoso vale tempo piovoso.

Acquitrino, *Acquastrino*. Acqua che geme dalla terra per lo ritenimento dell' acque piovane. Quindi acquitrinoso, palustre. Come si emendino questi luoghi acquitrinosi, V. *Acqua*, *Palude*.

Acquarello, *Vinetta*, *Acquato*. Bevanda fatta con acqua posta per qualche tempo sopra le vinaccie. Questa bevanda è assai cattiva, nè si beve che dai contadini. Non si può conservare lungo tempo, perchè o inacidisce o infracida.

Acquifoglio. V. *Agrifoglio*.

Adacquare, *Inacquare*. Una delle opere più necessarie acciò il giardino produca erbaggi e le piante facciano frutto. Per adacquare intendesi l' applicare dell' acqua al terreno delle piante. Queste s' illanguidiscono, abbiosciano le foglie e alla fine periscono se scarseggino d'acqua. Se questa dal cielo non viene o in forma di pioggia o di rugiada bisogna artificialmente applicarla alla pianta o conducendoglicla al piede o versandogliela sopra. Questi adacquamenti sono necessarj o prima o dopo la seminagione. Se il seme sia sparso in terra secca e poi non si adacqui, questo non abbarbicherà giammai e andrà soggetto ad essere rosicato dai vermi o dai sorci o essere mangiato dagli uccelli. Avvertasi però di non bagnarlo prima che esso abbia presa terra, altrimenti si corre pericolo che per troppo alimento non venga a perire. Circa le piante, le quali sono nella stufa o nella cedroniera, nell' inverno se abbiano di bisogno di essere umettate ciò si faccia dolcemente e con parsimonia non

toc-

toccando coll' acqua le foglie nè il fusto. Alcuni più diligenti se il vaso è piccolo si contentano di mettere nell'acqua tre o quattro dita del fondo del medesimo. Il tempo di adacquare queste piante è alle due ore di sole. Non tutte le piante nè tutte le terre ricercano eguale porzione d'acqua. Agli asparagi basta l' umido dell'inverno acciò gettino e moltiplichino le radiche; ai carcioffoli abbisogna l'acqua tre volte la settimana. Una terra sabbionosa cerca più acqua che una terra compatta. Le piante nei vasi di terra e di legno hanno bisogno di più frequente adacquamento che non quelle in terra piana. Negli ardori più cocenti dell' estate ed in aprile e maggio quando domina afa, vale a dire un certo caldo affannoso, V. *Afato*, le piante hanno di mestieri di essere più spesso e più largamente adacquate. Ciò si faccia dopo il tramontare del sole ed allora quando la terra sia raffreddata. Coll'adacquarle al nascer del sole si corre pericolo che l'acqua riscaldata, che debbono succhiare le erbe, sia ad esse nociva e le faccia perire. Ad egual pericolo si esporrebbono se si adacquassero subito partito il sole. Passerebbono senza intermedio da un caldo sforzato ad un freddo violento. Tanto peggio poi farebbe chi di mezzo giorno a sole chiaro le spargesse d'acqua fredda. Io ho parlato su questo proposito con periti giardinieri e mi hanno detto che le ragioni sono belle e buone, ma che essi adacquano di mattina e di sera alle 22. ore senza aver notata differenza alcuna nelle piante. D' inverno però si deve mutar sistema e guardandosi dall' adacquare le piante di notte per timore del gelo si adacquano alla mattina, acciò dal sole scaldata l'acqua più facilmente s' insinui nelle sottili boccuccie delle radiche ristrette dal freddo. Le foglie delle piante si bagnino meno che sia possibile; almeno quelle che sono più tenere o se

vi

vi sia pericolo di freddo. Perciò non è totalmente adattato quell' adacquatojo comune che sparge l' acqua da una palla forata. V. *Adacquatojo*. Anzi se far si potesse di nemmeno toccare il fusto della pianta non sarebbe che ottimo. Per la qual cosa io stimo migliore di tutte le maniere di adacquare, quella di condurre l'acqua in un solco quando si possa fino al piede delle piante. Tutte le acque sono buone per adacquare, per fino le stagnanti. Le acque dure ed amare sono state stimate fin ora cattive per gli erbaggi; ma il sig. d' Amien le ha trovate di miglior nutrimento delle dolci, e disapprova moltissimo coloro che fanno riscaldare al sole tali sorti d'acque. Con buona pace però del rispettato autore le acque dure non agiscono quì come in Francia, perchè non si confanno coi nostri terreni, su quali si è fatto lo sperimento, come si saranno combinate con quelli di Francia. Se l'acqua sia di pozzo si lasci stare all'aria almeno 24. ore acciò le sia tolto il freddo e la crudezza. Non approvo il fare stare l' acqua al sole. Essa perde la parte più sottile e più volatile che le viene attratta dal medesimo. Tanto peggio poi fa chi si serve d'acqua riscaldata al fuoco. Essa, come assicura il sig. de la Quintinie, sarebbe un veleno mortale alle vostre piante. Sogliono i giardinieri medicare l' acque colle quali ristorano le loro piante. Di questo ne favelleremo alla voce *Letame*. Per ora basti che l' acqua di neve squagliata naturalmente in un luogo tepido è un' acqua che equivale alle medicate, essendo piena di nitri e di sali finissimi, principio della fecondità. Agli alberi ancora di tanto in tanto bisogna compartire un poco d'acqua quando si vede che le foglie s' abbiosciano e si appassiscono. Se essi sono ne' vasi, un abbondante adacquamento loro gioverà; se poi sono in piana terra conviene scavare un fossetto per giugnere alle

alle loro radiche, bagnar queste ben bene e poscia ricoprire colla terra il fosso acciò il sole ed il caldo non le rasciughi sì presto. Circa la quantità dell' acqua da darsi alle piante la prudenza del giardiniero deve essere la regola. La quantità deve essere proporzionata alla pianta. L'umore deve penetrare se è possibile fino alle ultimi radici; perlochè le piante maggiori ricercano d'acqua assai più. Le erbe appena trapiantate richieggono un rifresco maggiore. La stagione, la terra e l'erba stessa ben osservate vi porgeranno la regola per non fallire. V. *Acqua*, *Agrume*, *Prato*.

Adacquatojo, *Innaffiatojo*, fr. *Arrosoir*. Strumento col quale si dà l' acqua ai vasi, alle ajuole ed ai pavimenti delle camere o per nettarle o per rinfrescarle. E' un vaso di metallo, di latta o di terra, assai panciuto con un lungo tubo che sorte dal lato opposto al manico vicino al fondo, nella cima del quale tubo evvi una palla forata con piccoli buchi a modo d' un crivello, dai quali esce l'acqua in piccoli getti spartiti, i quali cadono più dolcemente che se fossero uniti. Alcuni stimano questo strumento perchè è quello che porta l'acqua alle piante con maggior somiglianza alla pioggia del cielo. Sarei anch'io di tale parere se questo non bagnasse l'interiore della pianta, e non sobbattesse e le erbe ed il terreno. L'acqua nell' interiore delle foglie lo rende soggetto a marcirsi. Se l' occhio o la gemma delle piante innondata dall'acqua venga sorpresa dal sole corre pericolo di perdersi. Quando piove ordinariamente non fa sole, e se il sole comparisce dopo un croscio d'acqua le erbe patiscono e le foglie restano macchiate. V. *Pioggia salsa*. A ciel nuvoloso o quando non si possano dedurre i rigagnoli è molto miglior metodo l'adacquatojo di qualunque altro.

Aderbare. Vale mettere qualche animale a pascer l'er-

l'erba. Alla primavera i cavalli acciò stieno sani devono mettersi in purga aderbandoli. Se un giumento sia spossato con aderbarlo per tre o quattro mesi, molte volte si rimette.

Adescare. Significa allettare. Come si allettino per farne presa i pesci, gli uccelli, le fiere, V. *Pescare*, *Uccellare*, *Orso*, *Lupo ec.*

Adragante gomma. V. *Dragante*.

Aditi. In proposito di giardino sono un viale principale framezzo a due altri viali più piccoli per metà, l'uno e gli altri ombreggiati da alberi, come olmi, tigli, quercie o alberi fruttiferi. V. *Viale*.

Aerometro. V. *Presagio*.

Aescare, *Inescare*, metter l'esca sull'amo; onde viene *aescato*. Si dice anche aescare una peschiera, cioè un seno di fiume o di lago ove si radunano i pesci al coperto dalla corrente dell' acqua. Così si aescano con fave abbrustolite o cotte alcuni luoghi di fiume o di lago per adunar ivi i pesci. V. *Pescare*.

Aescato. V. *Escato*, *e Uccellare*, *sez.1.*

Afato. Le frutta che strette da nebbia o da soverchio caldo, che afa si chiama, non possono condursi a perfezione, si dicono afate. V. *Albero*, *Malattie delle piante*, *Vegetabile*, *sez.2.*

Affastellare. Significa raccogliere in fasci o in fastelli; così si affastellano le legna quando si fanno le fascine.

Affezione calcolosa ne' buoi. V. *Calcoli*.

Affezioni verminose ne' bestiami. V. *Verme*, *art.2.*

Affrettare. V. *Ritardare*.

Africana fruticosa. V. *Giacobea*.

Agalloco. V. *Aloe*.

Agarico, lat. *Agaricum*, fr. *Agaric*. Specie di fungo, il quale nasce sul larice e su varj altri alberi

co-

come il noce, il salice, la quercia, l'olmo ec. E' di un sapore amaro, ed è pericoloso a mangiarlo: secco ch' ei sia è un, quasi direi, legno morticcio o fungo legnoso, e se ne ricava un cattivo purgante ora quasi disusato. Di questo fungo, e più particolarmente di quello di quercia, se ne fa l'esca da fuoco. V. *Esca*. La sua parte inferiore è composta di varie laminette, alcune delle quali sono dentate, altre hanno il contorno tutto unito ed altre sono porose. Fra queste il botanico Micheli ha ritrovati alcuni filetti o semi, i quali seminati sopra gli alberi hanno prodotto dell'agarico. Stanno questi riposti nella parte spungosa del fungo. Maturando e disseccandosi, sottilissimi come sono svolazzano per l'aria e vanno a posarsi ove loro viene in acconcio, nelle scabrosità degli alberi, e in ispecie del larice e della quercia: ivi se ritrovino pascolo sufficiente e stagione a proposito gettano le radici orizzontalmente e rinascono altri agarici. Così la natura propaga per semente tali sorta di funghi. L'arte imitando la natura stropiccia questi corpi spugnosi agli alberi ruvidi, e all'autunno vedendoli coperti di agarici gode il frutto della sua industriosa imitazione. Tale osservazione porge all'economo maniera di procacciarsi con maggior facilità la materia per formare l'esca da fuoco. Questo fungo serve ai tintori per alcune tinte. L'agarico di quercia renduto morbido sotto il martello è il miglior astringente che si conosca per fermare il sangue di qualunque grande ferita. Si raccoglie sulle quercie vecchie nei mesi di agosto e di settembre. Si separa la scorza esteriore che è dura e anche la parte tubulosa dura parimente, e si gettano via solo conservando la sostanza fungosa che è molle e trattabile sotto le dita come una pelle di camoscio. Se ne formano de' pezzi più o meno grandi e grossi che si battono col mar-

martello per renderli sempre più arrendevoli e morbidi. Quando occorre farne uso se ne applica sulla piaga o sul taglio dell'arteria un pezzo così preparato e presentato dalla parte più spugnosa che è dalla parte opposta alla scorza. Sopra questo pezzo se ne mette un altro più grande e sopra amendue una convenevole fasciatura. Applicato in questa maniera l'agarico sui tagli arresta il sangue raccorciando per la sua proprietà di astringente il diametro del vaso e della ferita, e così dà luogo che il sangue rapprendendosi nella ferita la chiuda. In casi premurosi si può far uso dell'esca stessa che serba la sua virtù stitica. Non è per altro da fidarsi tanto di questi rimedj in amputazioni di grossi vasi sanguigni. In emorragie di naso si injetti dentro l'agarico in polvere.

Agata. V. *Occhio di gatto*.

Agghiacciare, fr. *Glacer*, *Geler*. Altro non è comunemente che raffreddare un liquore in maniera che perda la sua fluidità per ragione del freddo.

Agghiacciare ogni sorta di liquore. Il sale o il nitro è il principio di ogni congelazione, e col sale si congelano tutti i liquori. Metterete in un vaso ben sigillato ciò che volete congelare, e lo seppellirete nel ghiaccio pistato o nella neve compressa, aggiungendo a quello o a questa una porzione di sale; al quale, se vi mancasse, supplirete colle ceneri. Agitando la materia nel vaso si ristringerà ed agghiaccerassi. Così si agghiacciano i sorbetti. V. *Sorbetto*. Per qualche scherzo in materia di gelar frutti, di rifrescar vino, far ghiaccio ec. V. *Ghiaccio*, *Rifrescare*.

Agghiacciato, *Assiderato*. Benchè questo articolo non sembri avere connessione coll' istituto di questo Dizionario; pure per amore e carità del prossimo e per risparmiare la vita a qualche infelice, la qual cosa non è poca economia, io registrerò quì un metodo col quale

le fu rianimato e per così dire risuscitato un uomo agghiacciato; acciò in simil caso possiate suggerirlo al chirurgo della vostra villa, o per carità provarvici voi stessi. Nella provincia di Scheeren in Isvezia un uomo di 60. anni fu ai 23. marzo portato via da un turbine che lo gittò sovra uno scoglio. Siccome era ubbriaco di acquavite vi si addormentò; e non fu ivi scoperto che la mattina seguente. Fu portato in una barella come morto. Il sig. Nauder medico della provincia di Gottland trovandosi a caso colà si applicò con tutta la sua attenzione a scoprire se rimaneva ancora in quel corpo scintilla di vita. I piedi erano del tutto gelati e duri avendo tutte le dita nericcie eccettuato il dito grosso del piede destro. Il volto e tutto il corpo erano freddi come ghiaccio; e le gote aveano un' estrema durezza. Niuna giuntura cedeva con minimo moto. Gli occhi erano aperti e smarriti, nè davano cenno veruno quando erano tocchi. Niun vestigio di respiro, di polso, di battimento di cuore. Con tutto ciò la cavità dello stomaco conservava un tenuissimo resto di calore; il che fece animo al medico di provarsi a rimettere la circolazione del sangue. Incominciò dunque dal far strofinare le braccia, le gambe e li reni con un pezzo di lana grossa: fece mettere sul petto e sul basso ventre pezze leggermente scaldate, ma con un calore a poco a poco cresciuto per gradi. Per timore che la stufa pregiudicasse fu posato il corpo sul pavimento con un poco di letto sotto. Quanto ai piedi Nauder poco vi pensava perchè li credeva assolutamente perduti. Non erano nel luogo ove questo accadde nè speziali, nè droghe; forse i rimedj non sarebbero stati sì efficaci come i mezzi adoperati. Il medico ricordandosi che le uova e le carni si mettono a disgelare nell'acqua fredda senza che abbiano poi il sapo-

pore putrido che sogliono avere quando altrimenti disgelansi, volle ricorrere allo stesso spediente mettendo intorno ai piedi del pover uomo de' tovaglioli inzuppati nell' acqua, che furono spesso cambiati. Appoco appoco le vicinanze del petto presero qualche calore; ma ciò non seguì che dopo quattr' ore di fatica, e verso il mezzodì si vide qualche apparenza di respiro. Il polso con tutto ciò non si facea sentire, e le gote non s'ammollivano punto. Il sig. Nauder avendo del balsamo di Tomingen appresso di sè ne mise un poco sopra le tempia dell' assiderato e intorno ai polsi. Dopo tre ore e mezzo si potè introdurre un cucchiajo d'argento dentro le mascelle. Ciò mise in istato di tentare se si potesse fargli inghiottire qualche cosa, ed a quest' effetto fecesi scaldare del vino in cui misesi un poco del rimedio *gratia probatum*. Si versarono venti goccie di questo liquore in un cucchiajo, e si fecero scorrere dentro la sua bocca. Da che egli l'ebbe ricevute si mise a mugghiare come un toro, respirò con forza e dopo qualche resistenza inghiottì le goccie. Allora il suo volto si asperse un po di sudore, le sue gote arrossirono. A cinque ore incominciò a movere gli occhi; alle sei mosse un poco le braccia. Fu messo col suo letto vicino ad un fornello, e gli furono ravvolte le braccia e le gambe in un panno caldo. Alle ott' ore si mise a parlare confusamente; di poi parlò chiaro, ma delirando, credendosi d'essere in una foresta. Il freddo uscì del tutto dai piedi e la nerezza delle dita si dissipò. Con tutto ciò il moto non era ancor ritornato in queste parti. Verso dieci ore della sera quell' uomo mosse un poco la spina del dorso, si lamentò di un dolore che vi sentiva, come pure nelle gambe. Presse un poco di birra con un rosso d'uovo sbattuto dentro e s'addormentò. La mattina i piedi

erano caldi e senza dolore, e le dita avevano il suo calor naturale: gli uni e le altre avevano una estrema sensibilità. Il polso correva ed una sete ardente lo tormentava. Se il sig. Nauder avesse avuta una lancetta gli avrebbe aperta la vena; ma siccome era in viaggio gli mancavano gli strumenti ed i rimedj. Si ristrinse ad ordinargli una decozione d'avena da beversi regolarmente. A mezzo dì il polso era più posato, seguì una buona scarica per secesso. Si addormentò, e partì il giorno dopo contentissimo di essere ritornato così da lontano. Dio volesse che la mia digressione salvasse la vita di qualche sfortunato, che sarei appieno contento di aver publicato questo Dizionario. V. *Dighiacciare*.

Agghiaccio. E' quel prato o campo dove i pecoraj racchiudono il gregge con una rete che lo circonda. Dicesi anche chiuso.

Aggiogliato. Dicesi del grano, al quale o in erba o in seme sia mescolato loglio. V. *Gioglio*.

Aggiustare. Questo termine appresso i fioristi significa ordinare le foglie d'un fiore, es. gr. d'un garofolo, acciò faccia miglior figura, ristringendole o con un cartonçino colorato che dia risalto o accompagni il colore del fiore; o con un filetto di ferro, acciò che elleno sconciamente non cadano.

Aglio, lat. *Allium*, fr. *Ail*. Erba notissima, della quale superfluo è dare la descrizione. Nasce di seme egualmente che di spicchi consegnati alla terra. La prima maniera non si usa perchè troppo lunga. Due anni deve star in terra l'aglio nato di seme, quando piantato in un anno fa il capo. La di lui radice è un bulbo quasi rotondo rivestito di tonache bianche tendenti al porporino, le quali racchiudono più tubercoli cornuti, acuminati e lunghi, di odor forte, di gusto

acre.

acre. Questi si chiamano spicchi , e uniti e rinvolti ne' loro involucri si chiamano capo o testa d'aglio;e questa è la parte che principalmente serve ai nostri usi.Si suole piantar l'aglio sovra le ajuole alquanto rialzate da terra , acciò non sia danneggiato dall' acqua che lo marcirebbe . La terra sia grassa e nuova e ben lavorata. Siccome tre sorti hannovi d'aglio , il bianco, il rosso e l'avventano , così chiamato dal Tanara ; in tre tempi diversi si suole mettere in terra . Il primo in novembre e dicembre , il secondo in febbrajo o marzo , il terzo seminandosi , e per così dire propagandosi da sè stesso non soggiace a regola . Tutti gli autori antichi cominciando da Plinio raccomandano che le maggiori operazioni intorno all' aglio , come il seminarlo , il piantarlo , il torcerli il gambo , il sarchiarlo , il raccoglierlo, tutto si faccia quando la luna sia sotterra . Dicono che l'aglio in tal guisa regolato cresce in grossezza, aumenta in sapore , perde l' odore cattivo e si conserva assai più . Il sig. de la Quintinie si ride di tutto , e per quante sperienze abbia fatte non ha trovato giammai , attesta egli , influsso di luna o favorevole o nocivo . V. *Luna* . Piantate dunque il vostro aglio quando vi accomoda . Fra uno spicchio e l'altro vi sia un palmo in circa di distanza per aver comodo di sarchiarlo e purgarlo dalle erbe cattive ; la qual cosa comincia a farsi quando abbia tre foglie . Se volete che l'aglio s'ingrossi molto , torcetegli presso terra tutto il germoglio . Anderà nel capo l'umore che dovrebbe consumarsi per mantenimento delle foglie . Se desideraste aglio di sapore meno piccante, non avete, sulla fede di Socione greco , che a mettere con esso ossa d'olive infrante e feccia delle medesime . Se poi scegliier volete quei capi che sono di un sapore più austero , scegliete quelli che hanno più spicchi . Non vi

 scor-

scordate di tanto in tanto di muovere la terra intorno all' aglio e levarne anche le più minute pietruzze, le quali possono impedirgli l'ingrossarsi a suo grado. Allora quando vedrete che le foglie dell'aglio ingialliscono, è tempo di cavarne i bulbi e conservarli. L' esporli al fumo, metterli nella paglia, immergerli nell' acqua salata tepida, l'appenderli in luogo secco e caldo sono i metodi, coi quali l'aglio si conserva fresco a molti usi. L'aglio mangiasi tenerissimo tritato crudo nelle insalate verdi; essendo grosso egli è il companatico e la triaca de' villani. Crudo e cotto eccita molto l'appetito, ed entra in molte salse particolarmente in quella che dall'aglio appunto chiamasi l'agliata; toglie, cuocendosi con loro, il mal odore alle carni e comunica loro un ottimo gusto; perciò si acconciano coll' agliata. Si cava dall' aglio il sugo, il qual mescolato colla carne porcina dà ai salami quella grazia d'aglietto che li rende gustosi. Se in un vaso di vino metterete molto aglio, facendolo stare al sole, l'aceto avrà un odore d'aglio non ingrato per le insalate ed altri usi. Giova l'aglio a guarire la pipita delle galline, stropicciandovelo sopra. Appeso ad un albero impedisce che gli uccelli vengano a beccarvi i frutti. Stropicciandone il piè della vite impedisce ad alcuni insetti il salirvi; e dicesi per fine che l'aglio seminato appresso i fiori li renda più odorosi. V. *Antipatia*. Le virtù medicinali dell' aglio sono moltissime. Nostro assunto non è quì tutte numerarle; pure ne rapporterò alcune delle più usuali acciò il contadino se ne serva ringraziando Dio, che ha posto nel suo orto un medicamento così universale. Mangiato a digiuno col pane e senza, egli è un rimedio potente per garantirsi dai cattivi effetti dell' aria pestilenziale o infetta. Mangiato tenero col butiro o col latte è rimedio otti-

mo

mo per li vermi. Pistato e fatto in forma d'empiastro dicesi che sana le morsicature dei cani arrabbiati e dei serpenti, applicandolo sopra la ferita. L'aceto nel quale sia stato immerso sale ed aglio pistato giova contro i pidocchi e le lendini. L'aglio, che il Tanara chiama avventano, o l'*halum* degli antichi, non è che un aglio selvatico più piccante del domestico, e perciò maggiormente virtuoso. Egli è tale che le capre e le pecore, le quali ne mangiano, danno un latte con forte odor di aglio, che si comunica anche ai formaggi che se ne fanno. Le balie mangiano di questo quando vogliono guarire da' vermi il bambino lattante. L'odor sì forte e graveolente dell'aglio non solamente offende chi lo gusta; ma ancora fa che chi ne ha mangiato sia preso a schifo pel fiato che pute. Per togliere questo si dice che il sedano verde, la radice di bieta cotta sotto le ceneri e la zedoaria masticata sieno un ottimo rimedio. Col sugo tenace dell' aglio si attacca oro alle tele, alle carte, alle pareti ed al vetro, ma è di poca durata. V. *Indorare*.

Aglio di Spagna. V. *Rocambole*.

Aglietti. Tra i fioristi sono que' filetti che pendono sulla punta della cipolla, o dallo stelo, come ne' tulipani, rose, fior di prato ec. V. *Stami*.

Agnello, lat. *Agnus*, fr. *Agneau*. E'un quadrupede giovine, generato dall'ariete e dalla pecora. Questo rimane sempre col nome e nello stato di agnello fino a tanto che non diventi castrato, o ariete. L'agnella ricevuto che abbia l'ariete si chiama pecora. Chi ha cura del minuto bestiame e ama il di lui accrescimento, deve stare in attenzione del quando le sue pecore sieno per partorire, e non perderle in quel tempo di vista per essere a portata di soccorrerle nei loro parti, ne'quali non soggiaciono esse a meno pericoli

 di

di quelli, ai quali è sottoposta una donna che dà alla luce un bambino; mentre alle volte l'agnello vien di traverso, caccia fuori i piedi d'avanti ec., e se non è soccorso corrono pericolo il parto e la madre. V. *Pastore*. Siccome gli agnelli non possono rizzarsi sì tosto che sono nati; quindi è che il pastore trovasi obligato d'alzarli in piedi, ed immediatamente che vi sieno non tardano a sostenervisi. Si pretende da alcuni, che bisogni trarre il primo latte dalla pecora innanzi di lasciarli poppare. Il Bomare asserisce che questo è un error madornale. La natura, che nulla opera in vano, non ha messo nelle mammelle degli animali tal latte che potesse recare incomodo ai loro figliuoletti. Al contrario è dimostrato che questo essendo tutto sieroso purga i nuovamente nati, e fa loro evacuare il meconio, che in altra maniera non potrebbe uscire senza cagionare dolori flatulenti vivissimi. Nati che siano gli agnelli devono rinchiudersi per tre o quattro giorni separatamente colle loro madri, perchè e quelli imparino a conoscerle e queste si ristabiliscano senz' accidenti. A quest' ultime si porga in tal tempo buon fieno e buona crusca e si abbeverino con acqua imbiancata con un poco di farina di miglio, d' orzo o di formento, ma non già di segale perchè troppo rilascia. Non si lasci loro mancare un buono strato per riposarsi. Per alloggio di esse deve esservi un luogo appartato nell'ovile, per garantire gli agnelli dagl'insulti delle altre pecore, e per salvare il cibo, che alle ammalate madri si porge, dall' avidità delle sane. Sia questo luogo ben caldo, ben riguardato ed anche un poco oscuro. Tosto che l' agnello conosca la madre si lasci andare con quella, purchè lo permettano il tempo e la di lui forza. I tempi freddi sono perniciosi alla loro tenerezza, ed i tempi non si riscaldano se non a mezzo marzo. Allora si capisce che sono atti ad essere condot-

ti fuori, quando col loro belare sembra che cerchino libertà. Allora si lasciano fuori la sola mattina prima che le madri vadano in campagna, o la sera quando ritornano; nel qual tempo possono poppare. Gli agnelli così non poppano che due volte per ogni 24. ore. Per trattenerli quieti nella stalla, quando siano in istato di mangiare si dà loro un poco di fieno del migliore e del più minuto, o anche tagliato sottilmente. Migliore nodrimento e più simile al latte che amano poppare, si è il latte della vacca e della capra, nel quale si mettono dei piselli cotti e delle fave. Si accostumano a così fatto cibo ponendo loro il dito nella bocca ed il muso nel latte, affinchè s' immaginino di succhiare la mammella. Una prova che tal nodrimento loro si confà bene, è che s' ingrassano in brevissimo tempo. Ma tutti questi riguardi non servono per quei paesi ove gli agnelli stanno alla campagna aperta, come intorno a Roma e altrove. Il padrone esaminerà i suoi agnelli, e mandando i più deboli al macello, tratterrà i più forti, se sono femmine per moltiplicarne la greggia; se sono maschi per farne de' castrati. Questi deggiono soggiacere all' operazione giunti che siano all' età di sei mesi. Non castrandosi, diventerebbono arieti, ossia montoni. V. *Ariete*. Per eseguire l' operazione della castrazione si apre agli agnelli la borsa con un ferro tagliente, si distaccano i testicoli e poi si recide un dito al disopra il cordone che li sospende. Correva l' uso di allacciare i testicoli ed aspettare che cadessero da sè medesimi; oppure dopo averli recisi di fare una legatura ad oggetto di arrestarne l' emorragia. Ma non regna più tal errore; mentre si sa che l' allacciatura de' testicoli produce accidenti gravissimi; e che i vasi che vi metton capo sono così minuti, che l' emorragia dagli stessi cagionata è utilissima per prevenire le grandi infiammazioni. Quando gli agnelli

hanno soggiaciuto alla castrazione si devono tener lontani dagli alimenti, che riscaldano; basta per essi un poco di semola, ovvero un poco di fieno trito. Si tengono in sì fatto regime fino a tanto che comincino a saltellare; lo che succede a capo a due giorni, purchè l' operazione sia stata eseguita nel modo sopra descritto. Nella campagna romana non si castrano gli agnelli, perchè mangiandosi dalla pasqua a quasi tutto giugno si trae profitto anche dai testicoli o granelli, che si mangiano e vendono a caro prezzo. V. *Castrato*. Per avere agnelli primaticci, che si sogliono vender più cari, V. *Ariete*. Gli agnelli per cagione della tenerezza sono soggetti ad alcune malattie loro proprie. Si previene in loro il morbino con tenerli lontani dalla rugiada tanto alla mattina quanto alla sera; perciò non escano dal chiuso se non se ben alzato il sole, e la sera al tramontare ritornino. Talora vengono assaliti dalla febbre. Si separino dalle loro madri, e si dia loro a bere latte materno allungato con acqua piovana. Ai medesimi sopraviene ancora sul mento una specie di rogna o volatica, che si stende al palato ed alla gola. Proviene questa dall'aver stropicciate col mento le erbe ancor rugiadose. In sì fatto incontro vi consiglio a stropicciar loro il muso, palato e lingua con sale ed isopo in egual porzione; lavandolo poscia con aceto ed ungendo le parti con grasso di porco e resina mescolate insieme. Della pelle d'agnello guarnita ancora del suo pelo si fanno pelliccie: spogliata che sia della sua lana serve a far guanti. La pelle dell' agnello non nato, che chiamasi bassetta, serve a foderar manicotti, a far berrettoni e a foderar giubbe pe' vecchi che hanno bisogno di mantenere il calore. In mille modi l'agnello serve alle mense, nelle quali è ben ricevuto per la sua tenerezza. Ove scarseggiano i vitelli e la carne bovina, si man-

mangiano agnelli grossi in alcuni tempi dell' anno come si è detto pocanzi di Roma. V. *Pecora*.

Agno casto, *Vetrice*, lat. *Agnus castus*. E' un arboscello che servirebbe d' ottimo ornamento ai giardini decorando le spalliere colle sue spighe purpuree, che fioriscono d'estate, se alla vaghezza de' suoi colori unisse un odore in tutte le sue parti meno grave. Gode dei luoghi umidi. Le vergini ateniesi consagrate alla Dea Cerere riempivano i loro letti colle foglie di questa pianta sotto pretesto che giovassero a conservare la castità; dal che proviene il nome di agno casto. Ciò fa credere che tali foglie possano riuscire adattate a riempirne i pagliacci, del che più facilmente possiamo persuaderci vedendole assai lunghe, soffici e pieghevoli. Non temano i conjugati che questa esperienza possa nuocere al fine del matrimonio, mentre l'odore e il sapore di queste foglie sembra più addattato ad eccitare le passioni che ad estinguerle. La pieghevolezza dei giovani virgulti di questa pianta li rende acconci a tesserne dei canestri, e però da taluno malamente confondesi col vinco. V. *Vinco*.

Ago, *Aguglia*, *pesce*, lat. *Acus*, fr. *Aiguille*. Angusigola altrove, in Roma augella. Sorta di pesce marino lungo, sottile e piccolo col muso molto aguzzo. Agone in Lombardia è anche un pesce d' acqua dolce, notissimo e saporito, mangiandosi fresco e fritto. Sono particolari gli aghi del lago di Como mangiati alle sue sponde: Questo pesce non invidia punto il sapore dei pesci di mare.

Agosto. L' ottavo mese dell'anno. Ha 31. giorno, e la luna ne ha 29. Il sole entra in vergine verso li 23.

Opere da farsi dai contadini. Quando il campo si voglia mettere a prato si ara in questo mese. Si seminano lupini, fave, rucola e trifoglio. Ove sia caduto seme di avena, o si speri un po d'erba, si rifende la terra.

Quel-

fa dell' agresto e si ripone il grano sul solajo, si preparano i vasi per la vendemmia, si fa vino di mela, si difendono le api dai mosconi, che vanno per succiare il mele, ed i frutti: come si faccia, V. *Mosca*; si fa condurre legna, paglie e stoppie per l'inverno. Si seccano fichi, pera, prugne, persiche, zucche e scorze di meloni e di rape per l'inverno. Le cipolle raccolte si leghino in resta e si conservino in luogo secco. Mancando queste due precauzioni si correrebbe rischio, che poste in mucchio e all' umido fermentassero e diventassero putride prima di stagionarsi. Se credesi ai contadini, le uova che nascono fra la metà d'agosto e quella di settembre si conservano lungo tempo, ed il butiro fatto in tal tempo è ottimo per salarsi. Si deve in questo tempo vendere anche con iscapito il bestiame grasso; perchè andando avanti deteriora e non porta che spesa alla stalla. I vitelli sono ottimi. La colombaja ed il pollajo in questo mese fruttano bene. I piccioni che nascono si conservano per far razza. I frutti abbondano tanto che stimo troppo lunga cosa farne il dettaglio. Vendeteli all' ingrosso; trattenete per la vostra tavola i migliori, ed i fracidi dateli alli majali, o fatene aceto come si disse a questa voce: se la frutta sia d'esito difficile ed a prezzo troppo basso, fatela seccare al forno, che troverà il suo spaccio in quaresima. Se avete del vino a vendere sbarazzate in questo mese le vostre botti per la vendemmia, che si avvicina. Visitate la vostra cantina e riaddattate i vasi ove ne hanno di bisogno, non meno che il torchio ed i tini. La caccia proveder alla tavola del padrone quagliotti, perniconi e starnotti, ortolani, tortore, palombacci, castriche, beccafichi ed ogni sorte d' uccelli.

Agresta, lat. *Omphax*, fr. *Verjus*. Uva acerba, o anche il sugo spremuto dall' uva acerba, lat. *Omphacium*. Si

Si coltivano delle viti a bella posta per avere dell' agresto, e si pongono per lo più nei siti a bacío. Si coltivano come le vigne ordinarie; solo si tagliano più a lungo acciocchè fruttino di più. Non si può determinare il tempo di coglier l'agresto, dipendendo ciò dalla varietà delle stagioni. La perizia del contadino troverà il modo di non sbagliare; se l'agresto sia troppo acerbo è insipido; se troppo maturo ha un gusto cattivo, ma d' ordinario si fa in agosto. Circa il modo di fare l'agresto, si preme sotto il torchio e si conserva il sugo tenendolo in vasi ben turati con un poco di sale.

Per conservare l' uva agresta in grana, così vermiglia come se allora fosse colta dalla vite. Bisogna prenderla un poco acerbetta in un giorno di bel sole. I grappoli non abbiano acini fracidi, ammuffiti, nè umidi. In un vaso si mettano dolcemente grappoli su grappoli ed il vaso si riempia di buon sugo vecchio d'agresta e mettasi in cantina. Al bisogno si scopra il vaso e si caverà l'agresta in tutta perfezione. Di questo sugo se ne fa acqua per bere, mettendo un cucchiajo d'agresto ed una dose di zucchero. Se ne fanno delle zuppe, si fa il siroppo, il sorbetto, delle salse, e questo in mancanza di limoni.

Ricetta del Tanara per far l' agresto. Nel fine di luglio raccolta dell'uva immatura ne farai agresto, pestando l'uva al solito e riponendola in un tino. Levati che avrai i graspi ed ogni escremento, cava il liquore in un botticino ed esponilo al sole ben riempiuto, e vi si lasci stare tutti i giorni canicolari; ovvero subito cavato dal tino l'agresto si faccia bollire levandone la spuma fino che sia calato a un terzo.

Altro modo di fare il sugo d' agresta solido. Ammaccata l'uva, mediante un setaccio si cava il sugo netto. Questo si pone al sole in catini piccoli, o piatti larghi. Si ve-

vedrà che in capo a tre o quattro giorni si condensa in guisa di cotognato. Questo si ripone in un vaso e stemperandone quant'una fava nell' acqua o brodo, farete agra qualunque vivanda. Avvertite quando sta al sole di guardarlo da rugiada e da pioggia.

L'acido dell'agresto distrugge ottimamente le macchie di ferro sui panni e sulla carta, e produce questo effetto a cagione dell' acido tartaroso che contiene in gran quantità.

Agretta. V. *Crescione*.

Agricoltura. S' intende sotto questo termine, *l'arte di coltivare la terra, e di farla fruttificare*. Questa è di una conseguenza più grande di quello che alcuno possa immaginarsi, imperocchè l'agricoltura ha molta relazione colle parti tutte dello Stato. Gli alimenti, la popolazione, le arti, il commercio, molte scienze, la navigazione, le armate, le ricchezze, la Camera del Principe, dipendono dall' agricoltura, e le vanno come in seguito. La terra bene o mal coltivata, i lavori del contadino bene o mal diretti sono la sorgente della ricchezza o della povertà d'uno Stato. Ella è una chimera voler dare precetti generali per l'agricoltura, ed assegnare a' coltivatori tutti un medesimo metodo. Ogni provincia ed ogni terra richiede una cultura particolare. Ogni provincia deve attendere a perfezionare ciò che possiede, e dai metodi altrui deve apprendere qualche cosa per rendere il proprio più perfetto. Sarebbe una pazzia se noi volessimo far delle prove sopra l'albero della cannella, o della noce moscata che non alligna che in climi caldissimi: e se i contadini delle Alpi, e del Gran san Bernardo volessero far piantagioni di ulivi e di palme. La nostra agricoltura comune deve perfezionare per quanto può i grani, le sete, le lane ec.; ed il cultore delle montagne deve far caso del suo bestiame e del-

delle sue castagne. Non intendo però di dire che sia imprudenza e temerità cercar d'introdurre nuovi generì, per la compera de' quali dobbiamo sborsare danaro, come il zafferano, il guado ec., o di far allignare fra noi quelle piante che ci possono essere di risparmio per li nostri prodotti onde farne esito in copia maggiore, come l' erba medica, l' erba sulla, le patate ec. Si facciano dunque in ciascun luogo delle sperienze per vantaggio dell' agricoltura, e si procuri di seguitare gli esempi cavati da' terreni simili a quelli che si vogliono rendere fertili.

Non è così facile l'agricoltura ad intendersi come taluno si crede. Per esserne al possesso conviene essere istrutto di molte cognizioni essenziali in quest' arte. Deve avere il buon agricoltore cognizione della terra, vedendola solo o toccandóla senza dover ricorrere al gusto ed al sapore. Deve sapere come la terra voglia essere preparata acciò produca ottimo il frutto; e ciò consiste nel non ignorare le regole della coltivazione, del seminare, dello scegliere i grani, del mieterli: deve essere versato nella coltivazione delle vigne, dei prati, dei boschi, taglio d'alberi e simili cose. Deve essere istrutto alquanto di agrimensura, per sapere la misura del suo terreno e per regolarsi nella misura delle sementi. Deve essergli noto quale sia il regolamento de' bestiami minuti, delle pecore, capre, vacche, buoi, cavalli, asini ec., ognuno dei quali chiede un regime diverso: deve sapere i mali che loro sopravengono, ed i rimedj che si usano per sanarli. Non deve ignorare come si allevano i pollami, come si moltiplichino e come si regolino. Deve pur anche sapere per ultimo come si tolgano dalle stalle, dal pollajo, dal campo e dalle vigne le bestie che le danneggiano, ed i nemici che le insidiano; deve esser buon cacciatore per libera-

ra-

rare il suo orto dalle lepri e dai conigli che lo saccheggiano, ed i seminati dagli uccelli che li devastano, e deve sapere tendere un laccio alla volpe, una trappola alla faina, ed il trabocchello al lupo. Di queste cose tutte e di molte altre deve esser pratico il buon agricoltore; e non solamente deve sapere ciò per pratica o per tradizione appresa da' suoi maggiori; ma anche per teorica, senza la quale egli opererà con modo puramente meccanico e non sarà capace d'intentar nulla di buono. Per la qual cosa gli agenti di campagna o fattori, anzi i padroni stessi che prudentemente assistono in persona a que'beni lasciati ad essi da'loro avi, se economizzar vogliono sovra i beni che si coltivano sotto i loro occhi, nel loro ritiro contemplino la natura, si servano di que' lumi che hanno ricevuto nelle scuole per iscoprirne le strade e imitarle con profitto: con questo metodo giungeranno non solamente a capire l' economia, ma anche a gustarne gli effetti; non lasciando perder nulla, comprando poco e vendendo molto.

Agrifoglio, *e Acquifoglio*, lat. *Aquifolium*, *Ilex aquifolium*, Linn. fr. *Houx*. E' una pianta sempre verde la quale cresce nei luoghi incolti, ombrosi, e nelle selve. Giugne talvolta all' altezza di un albero di mediocre grossezza specialmente se sia coltivata. Il suo tronco ed i suoi rami che sono lisci e pieghevoli e buoni per far bacchette e manichi di fruste, sono coperti da due cortecce, l'esteriore che è una pellicola verde nei rami, d'ordinario di color cenerino nel tronco, l' interiore più grossa e polposa è verde pallido, amendue di un odore disgustevole. Il legno è duro, solido, pesante in modo che va a fondo nell' acqua, e di color biancastro. Le foglie sono simili a quelle del lauro, ma d' un verde più vivo, più solido e più pol-

polpose, sinuose e armate di rigidi pungiglioni; per lo che si chiama anche alloro spinoso. L' agrifoglio si coltiva principalmente nei paesi del settentrione per ornamento nei giardini. S'impiega utilmente per formarne delle fratte, delle buone palizzate, fa bella vista nei boschetti d' alberi specialmente col suo bel verde e colle sue bacche rosse che maturano in settembre; sono queste d' un gusto dolce, ma spiacevole. V' è anche un agrifoglio screziato in varie maniere, di cui si contano più di 30. specie che fanno un bell'ornamento nei giardini. Colla sudetta corteccia interiore se ne forma del vischio, di cui si parlerà al suo articolo.

Agrifoglio minore. V. *Rusco*.

Agro di cedro. V. *Cedro*.

Agrume. Sotto questo nome vengono quell' erbe o radiche, le quali hanno un sapor forte e grave. L' aglio, la cipolla, la scalogna, il rocambole, ossia aglio di Spagna, sono agrumi. Da che poi sono a noi stati trasportati i cedri, gli aranci ed il limone, hanno questi rapito a sè il nome di agrume; onde se io dirò agrume ben pochi intenderanno aglio o cipolla; ma la maggior parte intenderà melarancio, cedrato, lima, o lumia e cedro. Così pure sotto il nome di cedro non v'immaginaste già che s' intenda il cedro sì decantato del Libano, il quale è tutt' altra pianta dal nostro cedro, che di rado giunge ad essere poco più d' un arbusto. V. *Cedro*, *o Pino del Libano*. I nostri agrumi sono alberi notissimi in Italia, e non evvi giardino ove o in piana terra o nelle casse non si trovino alberi di simil fatta, e le di loro specie sono infinite: le principali però presentemente sono il cedro, il cedrato, il limone, l'arancio, la lumia, ogn'una delle quali specie si suddivide in molte altre che si spiegheranno a suo luogo. Parleremo in quest'articolo di quelle

le cose, le quali convengono a tutti gli agrumi in universale; riserbandoci a parlare degli agrumi in particolare nelle rispettive lor voci. Questi alberi non esigerebbono tanta cura da noi se non fossero originarj di un clima totalmente diverso dal nostro per il caldo del sole, del quale abbisognano. Nei paesi più caldi, d'onde vennero a noi, si semina l'acinello, s' innesta l'albero e si coglie il frutto. Nella Provenza, nella Spagna, nella Liguria, ed in qualche parte del regno di Napoli crescono e fruttificano all'aria aperta, e con poca cura si mantengono vegeti e sani. Ma in Roma, in Lombardia, e altrove in clima più freddo devono con diligenza essere guardati d' inverno; e perchè essi sono incassati, richiedono delle diligenze in tutti i tempi. Per propagare questi alberi i Genovesi, i Napolitani e i Romani allevandoli dal seme ne fanno de' vivaj in terra a proposito, la quale si accennerà dopo, d'onde si cava il selvatico, da innestarsi col domestico, che essi anche mandano in altre regioni o in sorcoletti involti in mosco inumidito, o con tutte le sue radiche attaccate e rinvolte nella terra umettata pur essa con mosco bagnato. Quando vogliamo comprarne per adornare i nostri giardini, non dobbiamo sconporci vedendoli alterati. L' esser fuori della terra nativa, e l'essere staccati dal piantamajo ad essi porta del cambiamento. La prima vista in questo caso non è buon giudice. Se gli agrumi, che vengono di fuori, sieno colle foglie, oltre le radiche, si prende lume da quelle; osservando se le prime sieno ben sode e ben incartate, e se le radiche sieno sugose; che questo è segnale della buona costituzione dell' albero. Se non sieno le propagini che verghette o un sorcolo, al quale mancano le foglie da esaminarsi, l'osservazione deve cadere sulla scorza, la quale deve esser d' un verde

che tenda al giallo: che se essa tenda al nericcio, quest'è segnale che l'albero manca di sugo nudritore: Si faccia una leggera incisione nella scorza e si stacchi alquanto dal legno. Se essa vi sia fortemente attaccata, e il legno sia asciutto, rifiutate pure la pianta che non è buona per voi. Questi alberi temono grandemente il freddo lor capitale nemico. Se siano guardati dai geli e se siano ben coltivati durano moltissimo tempo. Sono sempre verdi, le loro foglie sono carnose ed unite, i fiori bianchi e di un odore gratissimo. Nelle provincie calde e a buona esposizione, come in Sicilia, nel Regno di Napoli, e nella riviera di Genova e spezialmente a S. Remo e a Mentone vengono in terra aperta. Ne' paesi più freddi, come la Lombardia, o troppo esposti nell'inverno alle tramontane improvise come è Roma, per lo più si coltivano nelle casse, o ne' vasi per poterli portar nella stufa, o dove non è necessaria la stufa riporli semplicemente in luogo chiuso asciutto. Se si mantengono in ispalliera, allora bisogna d'inverno incassar le spalliere stesse e tenervi del fuoco per garantirle dal gelo. Nelle isole Borromee non solo le spalliere sono incassate, ma i pergolati ed i boschetti. S'incassano d'inverno acciò resistano ai freddi della stagione ed alla fredda situazione dell'isole esposte ad ogni vento anco più gelato.

Chi volesse per suo piacere avere agrumi veduti nascere coi suoi occhi, non ha che seminare nel marzo in un vaso o in una cassetta i semi degli agrumi, e farne un vivajo in una terra preparata Formano questi semi tante pianticelle selvatiche sulle quali s'incalma il domestico. Queste debbono trapiantarsi in vasi di terra separate l'una dall'altra, debbon sarchiarsi e adacquarsi a suo tempo. Il prim' anno vengono alte due piedi, nel secondo s'innestano o a tassello, o per

ap-

approssimamento di agrume sovra agrume, e si mettono le pianticelle ora al sole ed ora all' ombra. La cassa sia proporzionata al fusto che deve contenere; ed una cassa di 12. in 15. pollici di largo è capace di qualunque anche più vigoroso alberetto. Quando si giudichi che la terra sia logora, si cambj all'albero la cassa somministrandogliene un' altra guarnita di terra nuova; e non s'attenda a far questo cambio che l'albero col cessare di produr le foglie o coll'abbiosciarle vi avvisi del suo bisogno. Dopo sette o otto anni si trapianta l'agrume nell' ultima cassa, la quale deve avere circa 20. o 24. pollici di larghezza. Le casse devono essere di rovere, ben compaginate e coperte con due mani di colore a olio per resistere al sole, all' acqua ed alla putredine. Nelle più grandi non disdice una porticella fermata da due buoni gangheri, per mezzo della quale si netti e si asporti il sedimento delle acque ed il terriccio consumato. Il fondo deve esser coperto di cose ineguali, come di piatti rotti e tegole infrante, le quali sostengano la terra, ma lascino l'adito di scorrere liberamente all' acqua per li fori, coi quali la parte inferiore deve essere tutta bucata. Gente pratica della cultura degli agrumi sostiene, che i vasi di terra per gli aranci sono migliori, che le casse di legno. L'esempio de' Genovesi passa per una buona ragione. Dicono essi che la cultura degli agrumi, se riuscir devono a perfezione, consiste in tre cose essenziali: la prima nel sale che si contiene nella terra e che loro fornisce il nodrimento; in secondo luogo nel calore, il quale eccita il sale e lo fa agire; ed in terzo nell'umido che tempera questo calore e distribuisce il sale dentro le radiche. Dunque quel vaso che meno dissipa il calore del sole, i sali e l'umido, sarà il migliore. L'agrume posto in una cassa di legno

è esposto a perdere il suo umido e ad esser privato de' suoi sali. La porosità del legno e le connessioni di una tavola coll' altra rendono la cassa come aperta in molte parti; di maniera che l'acqua anche prima di avere inzuppata tutta la terra si perde fra queste aperture, e per di là strascina molte parti di sali de' quali la pianta viene ben presto esausta. Il sole scaldando la cassa attrae gran parte dell' umido della terra con i sali dei quali egli è impregnato. L'aria che penetra dentro la cassa fa l'effetto medesimo; cosa che fa languire gli agrumi e li dimagra. Questi inconvenienti non sono ne'vasi di terra. L'acqua non perdesi, poichè non trova altro esito del vaso. Essendo il vaso invetriato non assorbe nè l'umido nè i sali, i quali passar non possono per la vernice che li rattiene. Aggiungete che i vasi di terra conservano più il calore giovevole agli agrumi di quello che lo facciano le casse di legno; In oltre le radiche dell' albero quando sono in vasi di terra non possono introdurre le barbette nel vaso, come succede nelle casse di legno; e perciò si schiva il pericolo, quando si devono trasportare da una cassa all' altra, di lacerarle; cosa dannosa all' albero medesimo. Un vaso benchè piccolo è atto a contenere un agrume meglio che una cassa più grande; perchè l'aumento della pianta non dipende dalla molta terra, ma dalla conservazione de' sali che in essa contengonsi. Un vaso dunque di due piedi di diametro sulla bocca, e sul fondo di un piede e mezzo, serve per qualunque albero se avesse il tronco grosso come la coscia; purchè s'abbia attenzione di adacquarlo a proposito e di mutare di tre in tre anni la terra, e di tre in tre mesi coprirlo con tre buone dita di terriccio estratto novellamente dal letamajo. Altro vantaggio de' vasi si è, che potendosi voltare senza far cattiva

ve-

veduta per ogni verso, se l'agrume abbia qualche difetto nella figura, col rivoltare il vaso si può ascondere; la qual cosa non è fattibile colle casse di legno, le quali per ordinario sono quadrate e debbono per simetria volgere al viale un lato piano e non un angolo. Per bene incassare gli aranci o sia piantarli nei vasi deve riempirsi il vaso o la cassa di una buona terra che si può preparare in più maniere: 1. con una parte di terriccio di pecora riposato due anni, d'una parte di terriccio di vecchio letame ed una parte eguale di terra cavata da qualche acquitrino: 2. con frantumi di legna, raspi d'uva, lupini, letame cavallino fermentati insieme per ben tre anni: 3. pigliate della miglior terra che troviate, quale sarebbe quella de' prati o delle strade maestre, e l'altra metà sia composta di sterco di montone ridotto in polvere e di foglie d'albero ben imputridite e di terriccio bene stagionato: di tutto questo se ne fa una mistura, della quale si empiono le cassette: 4. prendasi della superficie di terra ne'boschi d'alberi d'alto fusto in quella parte ove il vento raduna le foglie che cadono, le quali putrefacendosi fanno una terra dolce, leggera, alquanto sabbiosa, nericcia e facile a ricever l'acqua sì di pioggia come d'innaffiatojo. Questa terra non va punto mescolata col letame se questo non fosse colle vinaccie prima purgate. Ciò si fa mettendo le medesime vinaccie in una fossa assai profonda mescolandovi dei ritagli di cuojo. Si deve ben pestare coi piedi e poscia coprire tutta la materia con isterco fresco di cavallo alto mezzo piede: bisogna in questa fossa gettarvi molta acqua, quando essa non sia all' aria aperta. Non si discopra questa materia che quando essa fa di bisogno per servirsene. Se queste terre si vogliano di tanto in tanto bonificare, si adacquino con estratto di letame cioè con ac-

acqua nella quale sia stato macerato letame. In qualch' una delle terre così preparate si metta l'agrume dopo avergli tosate le radiche con una falcetta. Si tenga sempre alto più di quello che deve essere, perchè la terra sempre s'abbassa, e con essa s'abbassa e si profonda nel vaso anche l'albero Non è se non cosa buona che alcune delle radiche degli agrumi sieno a fior di terra, acciò che godano alcun poco del calore del sole. La figura dell'agrume ne'vasi se non si voglia abbandonare alla natura deve essere o quella del fungo o quella di una palla. Col taglio se gli fa prendere la figura che più aggrada. Circa il taglio degli agrumi si danno dai giardinieri molte regole;ma queste si riducono ad ordinare,che i rami morti e quelli che hanno portato il frutto si taglino; e si recidano pur anche quei rami,che o difformano la pianta o sono composti di foglie mal ordinate.Se si tratti di potare rami fruttiferi e sani si farà questo all'altezza di tre o quattro gemme a proporzione del loro rispettivo vigore. Un altro oggetto può esigere la potazione, cioè il rendere i rami ubbidienti al telajo di cui parleremo or ora, e ciò per riguardo alle spalliere; lo sradire interiormente le piante, e ciò per riguardo ai polloni che esigono questo sradimento; finalmente il legittimarli, e ciò per riguardo ai succhioni. Se nel potare si debba tagliare alcuno de' grossi rami, questo non si faccia se si può colla sega, perchè essa lacera troppo; ma se la necessità lo richiegga si spiani al possibile la parte tagliata, e sì in un caso che nell' altro si usa di coprire la ferita con un cerotto fatto di cera vergine mescolata con alquanto d'olio d'ulivo; ma siccome gli untumi intercettano la traspirazione vegetativa sarà preferibile l'uso antico di mettervi dell' argilla. V. *Innesto*. Al principiare de'freddi verso la metà d'ottobre e più tardi secondo i luoghi

si

si portano gli agrumi nella cedroniera per ripararli dal freddo e da' geli loro mortali nemici, come già si disse. In questa gli alberi non si adacquino, e se sembri che lo richieggano, si faccia con parsimonia e con acqua non fredda. Quale debba essere la cedroniera o la stufa, vedasi alla voce *Citroniera*, e *Stufa*. Per ora vi basti sapere che per conservare gli agrumi è sufficiente che essi non gelino. La temperatura dell' aria deve essere almeno due gradi sopra la congelazione nel termometro Reaumuriano. V. *Termometro*. Quando il freddo s'insinua nella cedroniera, allora è necessario tenervi un po di fuoco: alcuni bagnano un pannolino e lo mettono disteso su una pertica e stanno attenti quando l'acqua s'agghiaccia; allora portano fuoco in una stufa portatile sopra un carrello. V. *Stufa*.

Piantando gli agrumi a terra aperta principalmente nei paesi sudetti ove il clima lo permette senza che soffrano le piante dal rigore del freddo, non si fa ad essi grandissima attenzione. In alcuni luoghi esigono una terra un poco più buona della comune e di essere adacquati nell' estate. Chi non vuol avere la pazienza di aspettare che crescano le piante nate dal seme, può prendere di quei getti giovani e vigorosi grossi circa un pollice, lunghi tre in quattro palmi, e piantarli o conficcarli a date distanze nella terra a proposito nel principio di primavera, che presto si vedranno germogliare e crescere robustamente, e così può farsi per le spalliere. Per queste si deve usare la precauzione di allontanare le piante almeno un palmo dal muro e di voltarne l'aspetto al mezzo giorno, essendo noto che più di quello del fuoco si richiede il fecondamento dell' aria e del sole affinchè gli agrumi anticipino a spiegare il loro fiore, anticipazione necessaria perchè l'elaborazione del frutto abbia il periodo opportuno. Si pos-

sono appoggiare al muro stesso con chiodi di legno o altro, ovvero far loro un telajo che vuol essere di larice o di castagno o di rovere, legnami durevoli, e teso all' altezza d' intorno a cinque braccia, e i sostegni perchè siano conformi al peso loro addossato vogliono essere di ferro o sasso. Al lungo della spalliera in distanza d'un braccio devesi fare dalla parte davanti un canaletto di sasso per comodo d'inacquarla, e in capo al piccolo canale si farà un recipiente destinato a serbar l'acqua d'irrigazione affinchè essa perda col riposo la naturale crudezza. All' altezza di mezzo braccio e in distanza di tre e mezzo dalla spalliera può piantarsi una schiera di cedroni soli o in parte anche di cedrati di più specie, e così pure di bergamotti e mele rose più amanti della terra aperta che de' vasi. Queste basse schiere subalterne devono aver comune il descritto canale e avere un telajo della loro altezza, al quale si devono stendere quei rami che non avendo da crescere all' altezza della spalliera principale per non ingombrarla si hanno da piegare longitudinalmente dall' un canto e dall'altro. Abbisognando le spalliere eziandio di ripari estivi per ripararle dalla grandine, giovarebbe che il grondato delle pareti fosse più largo e sporgesse in fuori per difendere la spalliera più elevata, e che la schiera più bassa venisse riparata con una graticella inverniciata, e la conservazione dei frutti compenserebbe il dispendio de' possessori. In qualunque maniera poi vengano coltivati gli agrumi o in vasi o in terra aperta o a spalliera amano una frequente sarchiatura per non venire danneggiati dalle erbe. In aprile o in marzo se i tempi vadano buoni nè più pericolo siavi di gelo si possono cavar fuori i vasi degli agrumi all' aria aperta ne' siti più riparati, ed allora si adacquano colle regole poste a suo sito, e allora egualmente si sco-

scoprono le spalliere. V. *Adacquare*.

L' agrume ha un privilegio sovra tutti gli alberi. Questi alla sola primavera producono i fiori, egli ne produce due volte. I primi compariscono alla primavera e conseguentemente sul legno vecchio; i secondi nascono sull' estremità dei rami spuntati di fresco. I primi fiori sono piccoli, rotondi e macilenti perchè provengono da un sugo spossato per mancanza di calore; i secondi per lo contrario sono larghi, belli e lunghi, provenuti da un sugo abbondante e pieno di calore. Sarà molto utile lo scaricare l'albero de' primi fiori, i quali servir possono se sono in quantità per farne acqua odorosa, manteche fragranti; e se sono pochi per intrecciarli ne' mazzetti ec. Nei secondi fiori non si perdoni al più debole, fra due fiori a frutto, se sieno vicini, acciò il più debole non rubi il pascolo al più forte ed ambedue periscano per mancanza di nutrimento. Gli agrumi sono soggetti a languire; e ciò succede in due occasioni, cioè per la mancanza dell'acqua e della terra: abbattonsi le foglie, si accartocciano, perdono il colore. Se la terra sia arida, con un secchio d'acqua si medicano; ma se la terra sia umida, la loro languidezza dà segnale che ricercano un vaso più largo, e questo si dà loro colle regole assegnate di sopra. Per impedire che non si secchino nell' inverno o non languiscano v'è chi ha usato di fare al loro pedale una corona di concime asinino, e ciò con ottima riuscita.

Benchè si sappia che gli agrumi sono suscettibili d'innesto, non si è però tentato abbastanza per conoscere di quanti sieno capaci. Può dirigersi l'innesto non solo all' oggetto della fecondità, ma altresì alla varietà della specie. Il limone sembra che ami l'innesto de' suoi simili, il cedro gode l'innesto del limone. Ascrive-

vono alcuni ad un innesto fatto sul gelso il cedrato di sugo sanguigno; altri ad innesto fatto sul pero il bergamotto. L'età opportuna all' innesto degli agrumi se si tratti di piante giovani, è quella in cui il loro fusto è pervenuto alla grossezza d'un dito, e trattandosi di pianta vecchia non v'è tempo fisso. Sempre è meglio però innestare le giovani, si perchè rendono frutti in maggior copia e mole, sì perchè volendole educare in vasi riescono più trattabili, sì perchè importano minor dispendio che le vecchie. La stagione dell'innesto vuol essere il luglio, o l'agosto per quelli agrumi che s'inseriscono a gemma, e la primavera per quelli che s'inseriscono a scudetto. Devesi peraltro preferire il secondo modo al primo, perocchè questo è difficile a far presa a motivo dell' asciuttezza propria del legno degli agrumi. I teneri prodotti dell' innesto si devono raccomandare al presidio di fascelle laterali che li difendano dall' urto dei venti. Certi insetti particolari di quest' albero lo infestano talmente, che oltre al macchiarli le foglie, alle volte lo conducono a termine di morire. Si lavino per rimediare a quest'inconveniente le foglie ed il fusto intaccato da questi animaletti con aceto potente, scopando con una spazzuola e le foglie ed il tronco. Si uccidono in tal modo le cimici che li rodono e si sterminano le uova. La cura di ciascun agrume in particolare vedila alle rispettive loro voci. Vedi anche *Muschio*.

I tronchi degli agrumi arrivano ad acquistare anche una mole ben vasta, e la durezza, consistenza e fragranza del loro legno lo rende raccomandabile per le opere più squisite singolarmente da torno.

Aja, lat. *Area*, fr. *Aire*. Luogo spianato per tritare o battere il grano ed altre biade. Questa deve essere stabilita in luogo arioso e per quanto si può es-

esposto al ponente ossia zeffiro, vento che soffia in modo regolare nei giorni del battere, e che a giudizio di Columella giova al grano e serve ai trebbiatori di refrigerio nei gran caldi, e serve puranche per isventolare il grano e purgarlo; perciò non abbia l'aja alberi frondosi ed alti intorno a sè. Sia lontana quanto si può dagli orti e dalle vigne, acciò la polvere che s'innalza dal grano battuto non vada su i pampini delle viti e sulle foglie degli erbaggi e li corrompa. Sia circondata da una steccata o da una siepe la quale impedisca le bestie di entrarvi. Se essa è vicina alla casa abbia un portico o altro luogo coperto per potervi riporre il grano battuto in caso di una pioggia improvvisa; quando non siavi il portico, l'aja si faccia convessa, vale a dire più alta in mezzo che ai lati, acciò se il tempo minaccia pioggia, sul bel mezzo dell'aja si ammucchi il grano, si copra colla sua pula, e sopra il mucchio si pongano coperte di lana. L'acqua che cadrà trovando da ogni parte pendío scorrerà via liberamente, nè bagnerà punto il grano e non guasterà l'aja. Se il di lei suolo fosse lastricato con larghe pietre, il lavoro del battere si sbrigherebbe più presto per la resistenza, e durezza del suolo sottoposto, e il grano ne uscirebbe più netto dalla polvere ed in conseguenza più sano: anche lastricata di mattoni è ottima. In mancanza però di questi due lastrichi si batta con un mazzapicchio ben bene la terra, poi s' impastricci con i sterco di bue mescolato con alquanto di creta, non già con arena, che facilmente si fende; si bagni spesso, e si lasci seccare. Il lodato Columella prescrive che vi si sparga sopra della morchia d'olio perchè ottima ad impedire le fessure e ad uccidere le formiche insinuandosi nelle loro tane. V. *Grano*.

Ajata. Tanta quantità di grano, quanta basti per riempiere un'aja.

Ajuo-

Ajuola, lat. *Areola*. E' uno spartimento di terra ordinariamente bislungo che serve per piantarvi entro fiori, erbaggi ec., e dar buona grazia al giardino: col. la terra fra due solchi cola l' acqua più facilmente; e questo è il fine, per il quale si fanno alquanto più alte. L'ajuola o porca più semplicemente, lat.*Porca*, è quello spazio della terra nel campo o anche nell' orto tra solco e solco, nel quale si gettano e si ricoprono i semi. Pare mai sempre giovevole, dice il Lavezari, il dividere la terra in solchi giusta il saggio proverbio, *il formento nasce nei fossi*, giacchè il solco serba asciutte le biade ricevendo in sè lo scolo delle ajuole.Per verificare che le ajuole rendono maggior numero di piante come pretende il Tull,e piante più belle,è necessario formarle esattamente dove prima esisteva la cavità del solco, sì perchè la terra quivi è giaciuta in pieno riposo, sì perchè venne fertilizzata dal pingue scolo delle ajuole precedute, e dalle foglie putrescenti cadutevi. Ma nelle terre leggere e ghiajose le ajuole si devono più che altrove costruir larghe per difenderle da una soverchia circolazione d'aria e dalla moltiplicata riflessione solare attesa la gracile indole di queste terre. Gli antichi agronomi si sono fatti carico di prescrivere all' aratura di siffatti terreni la direzione da levante a ponente, probabilmente per difenderle dal troppo cocente raggio del sole al mezzodì; perocchè essa fa che rimanendo a sinistra l'orecchio dell'aratro forma nel piano del campo un leggero pendío la di cui sommità sollevandosi verso il mezzo giorno difende la degradante pianura e vi minora la massima riflessione del raggio solare. Accaderebbe tutto l' opposto se si tenesse una direzione contraria e se il colmo del pendío sorgesse verso il settentrione. All' inclinazione del terreno quasi fuggente dall'aspetto del mezzogiorno si può ascri-

scrivere il verdeggiar più costante e più deciso di certe rive pendenti che arrestano talor lo sguardo del passaggero. Al contrario le ajuole devono farsi strette nelle terre forti delle seconde classi e avere conseguentemente maggior numero di solchi per correggere la freddezza del suolo. Che se il campo è umido o di quel terreno forte che ritiene l'acqua, gioverà allora alzare le porche in forma d'arginetti fra due solchi non molto fra loro distanti, ne' quali l'acqua abbia uno scolo che non sia peraltro precipitoso affinchè non trasporti seco la terra. V. *Solco*.

Ajuolo. Vedi *Solchetto*.

Alabastra. V. *Fiore*.

Alabastro, lat. *Alabastrum*, fr. *Albatre*. E' una pietra calcare ossia una stalattite spatosa e calcare per lo più bianchiccia, un poco men dura del marmo bianco e assai trasparente. V'è l'alabastro orientale e il moderno. Del primo non si sanno più le cave degli antichi, ma soltanto se ne trovano colonne ed altri pezzi nelle rovine delle fabriche antiche. L'altro è comune e se ne trova in moltissimi luoghi dell'Italia, della Francia e altrove. Nelle vicinanze di Roma se ne trova vicino a Civitavecchia, a Santa Felicita, e a Orte il più bello. Non si dovrebbe trascurare di farne delle ricerche in ogni luogo ove possa ritrovarsene, per farne un capo di commercio. Sì l'una che l'altra specie è bella e buona per molti usi, principalmente per farne tavolini e impellicciature di varie cose che prendono un bel lustro. Se ne trovano d'infiniti colori; ma degli orientali se ne veggono ne' musei e nelle chiese di Roma dei vasi e delle urne di una sorprendente bellezza, varietà e grazia di macchie, come anche dei tavolini che si stimano moltissimo.

Alabastro di Volterra. Questa è una pietra di gesso pura, trasparente e del colore del marmo più bianco:

a Volterra ove si cava e a Firenze se ne formano lavori d' ogni sorta, statuette, bassirilievi, urne, vasi entro i quali si mette un lume per avere un chiaro più bianco e senza vedere il fuoco, e tante altre cosette in ispecie per li deserre. Ora si è introdotto di farne copie delle migliori statue dell'antichità che si ammirano in Roma, in Firenze e altrove da servire appunto per il deser e per formare una galleria in piccolo. Il prezzo non è carissimo, e sono più stimabili che quelle di gesso e di porcellana. E' così tenera questa pietra che facilmente vi si eseguisce qualunque lavoro anche più delicato. Se aveste di questi lavori o di quelli fatti del vero alabastro summentovato che avessero perduta la loro bianchezza, per restituirgliela non avete a far altro se non che mettere in infusione della pietra pomice ottimamente spolverizzata, nel sugo dell'agresta e con una spugna imbevuta di questa composizione stropicciarne il pezzo. Quindi con un pannolino di bucato lavatelo ed asciugatelo con altro pannolino ben netto e ben secco.

Alano. Sorta di cane grosso. V. *Cane*.

Albera, *Albero*, *Alberella*. V. *Pioppo*.

Albercocco. V. *Albicocco*.

Albereta, *Albereto*. Luogo pieno d' alberi.

Alberetti. La caccia agli alberetti si usa spezialmente nella Romagna per prendere i fringuelli, i lucarini ed altri augelletti, col vischio. In una campagna priva d' alberi o sovra una punta di montagnola aperta da tutti i lati si fa come un semicircolo di alberetti rimessi alti la statura di un uomo. Questi si riempiono di verghe invischiate. In mezzo a questo semicircolo stanno coperti di frondi secche i richiami. Gli uccellini di passaggio allettati vi concorrono, nè trovando ove posarsi altrove che sugli alberi fallaci, fermandosi sovra di quel-

quelli restano preda dell' uccellatore, il quale in un capannello di secche frondi sta attendendoli. Nella Lombardía il piantone tiene luogo di questi alberetti Questo è una lunga pertica la quale inalzata come un timone da carrozza fra due cosciali porta sulla punta infilato un bussolotto, in quattro buchi del quale porta distesi in una come croce orizzontale quattro bastoncelli grossi come il pollice e lunghi un braccio e mezzo allo incirca. Questi sono intaccati ugualmente con un coltello, e negli intacchi son fitte varie verghette invischiate, su le quali non sì tosto si posano gli uccelli, che cadono e portano seco la verghetta la quale gli ha resi prigionieri.

Albero, lat. *Arbor*, fr. *Arbre*. Fra tutti i vegetabili l' albero è il maggiore. Prima di discendere agli usi e cultura degli alberi in generale, convien dare una almeno superficiale notizia della sua struttura. Se un albero si tagli trasversalmente si scoprono in esso il legno, l'alburno e la corteccia. Tutte queste parti si scorgono anche nei rami; ma la midolla che giace nel centro si fa meglio avvertire. Questa midolla è un'unione di picciole cellette separate da certi interstizj ove si trova copia grande di sugo. La midolla riunita nel centro dirama certe produzioni, le quali vanno in qualche modo a metter capo nella corteccia; ond' è che i vasi che dalla midolla vanno per traverso alla corteccia, con i vasi che dalla radice vanno ai rami, formano il legno. Nella grossezza della corteccia si osservano tre parti che fra loro differiscono; il libro, l'epidermide e la corteccia interiore: il libro è quella parte che tocca l'interno dell'albero, l'epidermide è quella corteccia più scabra che lo cinge di fuori, e la corteccia è situata fra l'uno e l'altra. Tagliando per traverso un albero si distinguono facilmente i suoi diversi annui accre-

crescimenti; cosicchè numerando i suoi circoli si può venire in cognizione della sua età. In oltre i circoli descritti nell'albero non sono perfettamente rotondi, ma tendono all' ovale; onde il midollo non è esattamente nel mezzo; e si noti anche che i cerchi sono più ricchi verso mezzo giorno di quello che lo sono a settentrione La ragione è chiara; il sole dal mezzo giorno dilata più i pori dell'albero che in quella parte riceve più sugo; ed in conseguenza la vegetazione è più prospera. Alla tramontana milita tutto l'opposto. Quest'osservazione serve a due usi. Il primo importantissimo in agricoltura, ed è che quando si trapianta un albero devesi rimettere nella medesima posizione in cui era prima riguardo ai punti cardinali, cioè nel trapiantarlo volgere a settentrione o a mezzo giorno quelle parti che o nel vivajo o nel campo erano a settentrione o a mezzo giorno. Non osservando questa legge si corre rischio manifesto che la parte la quale era rivolta a mezzo giorno, tolta dal guardo benigno del sole perda di vigore senza che dal favorevole raggio venga beneficata l'opposta, già avezza all' inclemenza dell'aquilone. Il secondo uso è che un passaggiere che abbia smarrita la strada in un bosco, tagliando un tronco orizontalmente s'avvede ove sia il mezzodì ed ove il settentrione per pigliare la strada che lo conduca fuori del bosco più brevemente. Gli ultimi circoli che toccano la corteccia sono di una consistenza più leggiera; e cotesta è quella materia la quale è nominata alburno e viene rigettata dagli artefici come inetta ad essere messa in opera. V. *Alburno*.

L'albero è tutto sparso e contesto di vasi. Alcuni contengono un liquore proprio e particolare. Nella pescia è resina, nell'albicocco e nel ciliegio è gomma, nel fico è latte, in un altr'albero è olio, mele, siroppo,

po, manna ec. Questo sugo travasato talvolta fa perire l'albero medesimo. Altri vasi contengono pura acqua limpida, e perciò si chiamano linfatici. La vite prima che abbia cominciato a metter le foglie n' è così turgida che geme ad ogni puntura ed anche spontaneamente se ne scarica. Le radici dell'albero hanno la medesima organizzazione, e nei rami anche piccioli hanno i vasi che abbiamo considerati nel tronco; ma a proporzione più piccoli, talchè ogni ramo può dirsi una pianta intera. Nella state sotto l'ascella delle foglie sbucciano le gemme, gli occhi, i getti, dai quali l'albero deve rampollare l' anno vegnente. Questi son di due sorti, altri sono occhi a frutto, altri sono getti legnosi o occhi a legno. Quegli ordinariamente sono più tondi, questi sono più acuti. Dopo questa superficiale idea dell'organizzazione degli alberi, passiamo agli usi ed alle loro particolarità.

Albero da cima è quello che isolato nell' aria libera cresce assai alto; per l'ordinario egli dà frutti migliori e più abbondanti delle spalliere. Per allevarsi ad essere da cima un albero deve essere vigoroso, avere la scorza liscia e pulita.

Albero di spalliera è quello che attaccato o al muro con chiodi o con legami ad un palancolato o telajo, stende i suoi rami come una mano aperta. V. *Agrume*, *Spalliera*. Prima si usavano le controspalliere; il posto di queste ora viene occupato dagli alberi nani.

Albero nano è quello che ad arte è tenuto basso circa un piede e mezzo perchè porga i frutti alla mano del padrone senza incomodo e perchè meno ingombri l' aria del giardino. Se sia situato in piccoli vasi da fiori può servire sulle tavole in ornati vassoj, e così dare ai convitati senza punto muoversi il piacere di cogliere sugli alberi le frutta prima che una mano straniera e su-

dicia ne abbia guastata la peluria e la freschezza . Non si lascia a questo che un piede di fusto al più , e procurasi di vuotarlo nel mezzo acciò il sole possa rasciugare e maturare i frutti . Hanno per l'ordinario tali alberi la figura di una palla o di un cesto .

Gli alberi si distinguono pur anche in alberi da frutto ed alberi infecondi . Quelli somministrano al coltivatore un frutto edule, come il fico , il persico , il melo . Questi ornano soltanto il giardino , come il carpino , l'elce , il cipresso , e si chiamano alberi da comparsa .

Alberi da legname sono quelli da'quali si cavano tavole , travi , alberi da navi ec. , come il rovere , il noce , il pino , la pescia ec. V. *Tagliare , Legname* .

Alberi da fuoco sono quelli che non servono che ad abbruciarsi ; di questa specie sono gli alberi selvatici , lo spino ec. , de' quali se ne fanno fascine e ceppi per uso o della cucina o delle fornaci . Benchè molti alberi non siano fruttiferi , non mancano però d'essere profittevoli al cultore e fargli dei buoni capi onde utilizzarsi . Il gelso ed il mirto danno la foglia . Il primo per pascere i vermi da seta , il secondo per le concerie delle pelli . Del sovero oltre la ghianda è pregievole la scorza della quale si fanno turaccioli alle bottiglie ed i sostegni per le reti da pescare ed altre cose . Alcuni come il faggio e la quercia sono pregevoli per il loro tronco ; alcuni come il salce ed i vinchi , co' quali si legano le viti o si fanno i cesti , sono utili per li loro rami pieghevoli ; tutti gli alberi finalmente chi più e chi meno colle loro foglie rendon letame e col legno mantengono il fuoco .

Se abbiate a comprare alberi di qualunque sorta , cercate gente dabbene che non v' inganni dandovi un piantoncello per un altro . Non posso darvi per ora le dis-

distinzioni che passano fra un albero e l'altro di diversa specie, perchè è troppo difficile; impossibile poi se siano alberi della medesima specie. Il venditore se non è stato più che diligente in tenere registro degli alberetti che ha nel suo vivajo vi può ingannare senza colpa dandovi un pesco per un altro, un mel'appio per un paravesano o per un popino. Eccovi alcune regole non già per distinguere un albero dall'altro, ma per distinguere un albero buono da un cattivo. Gli alberi che dovete comprare siano di bella venuta, abbiano la scorza liscia e lucida, non piena di scabrosità nè macchiata. Visitatene le radici, esse sieno grosse, sane e nette; la molta capigliatura nelle radiche dimostra debolezza. Il fusto sia diritto, alto almeno sei piedi, senza nodi, grosso nel fondo sei o sette pollici. Osservate se sia vivace, se la scorza si stacchi dal fusto; e s'egli è innestato badate che l'innesto sia vigoroso e fresco e che non sia nè sì alto che non si possa mettere in ispalliera, nè sì basso che debba seppellirsi in terra piantandolo.

Alberi campestri. Le regole sopra accennate non servono solo per gli alberi fruttiferi del vostro orto; ma ancora per quelli che devono essere sparsi per la campagna e adornarla colla verdura. La difendono essi dal troppo sole e vi donano cresciute nell'aria e legna e frutti, mentre sotto di loro verdeggia il grano ed il fieno. Con questi si formano dei boschetti, s'ornano dei viali, si difende una parte del vostro casamento dai venti impetuosi e mal sani. Se si piantano alberi infruttiferi lungo le strade publiche oltre l' ornamento danno un'ombra fresca e piacevole al viaggiatore e a chi vi passeggia per diporto. Ciò sopra tutto è utile vicino alle città grandi che non hanno comodi di fare dei passeggi interni. Sono anche un mezzo ottimo per

migliorare l'aria malsana delle campagne nella stagione estiva. Gli alberi allignano dapertutto. Non evvi terreno sì infelice ove non possa vegetare qualcuno. Ognun di questi è una rendita al padrone. Un cantone del vostro cortile, dove si radunano le immondezze che ve lo deformano e vi rendono l'aria men sana, darebbe luogo ad un fico, ad un pero, ad un persico. Un muro bianco o rozzo perchè non si copre con un albero? Perchè attorno al vostro cortile non serpeggia una vite? Quando questi alberi non vi dessero che le foglie ed i rami tagliati, sarebbe picciola sì ma pur economia. Conviene però avanti ogn'altra cosa aver riguardo al territorio ove siete, e piantare nelle campagne quegli alberi che più convengono. Il clima, la situazione, le terre stesse rifiutano certi alberi che lussureggiano altrove. Chi volesse piantare un ulivo sopra un ruscello ed un salcio fra i sassi d'un monte; quello marcirebbe, questo resterebbe secco. Non tutti gli alberi però che non sono introdotti, nè tutti quelli che i vostri contadini dicono che non allignano nelle loro campagne, sono assolutamente da rigettarsi. Gli alberi devono addomesticarsi poco a poco. Si faccia venire dal seme quell'albero che dicesi non allignare nel vostro territorio; forse la terra abbraccierà e nutrirà quell'alberetto nato nel proprio suo seno benchè rifiuti di alimentare una provana o un inserto nato altrove. Sul selvatico nato fra noi s'innesti il domestico forestiero e forse si otterrà l'intento. Col tempo e coll'industria renderemo nazionali quegli alberi, i quali benchè vengano dall'America sono nati sotto situazione di cielo poco diversa dalla nostra. V. *Orto botanico*.

Gli alberi donano molto e fanno la ricchezza di un terreno, e ciò non ostante richieggono poco. Due colpi di zappa che muova attorno al lor piede il terreno,

no, ed una falce che ogn'anno tagli il legno morto sono i lavori de'quali un albero abbisogna. Con tutte queste ragioni che pur si conoscono pochi piantano alberi; e l'avidità di toccar quel danaro che si cava dalla vendita della pianta fa che se ne atterrino di molte. I vecchi che sono pieni di buon senso ne veggono l'utilità; ma sono trattenuti dal considerare che il piantar degli alberi è un'opra della quale essi goder non possono il frutto e che l'albero piantato giova al secolo avvenire. I giovani attendono a spendere ed abbattono piante che somministrano pronto danaro. Almeno impiegassero una parte di questo per restituire ai nipoti quel benefizio che godono essi provenuto dagli avi. Nel Piemonte e nella Provenza vi è un uso che meriterebbe essere propagato dovunque. Quando a un padrone di una possessione adatta nasce una femmina egli pianta un numero d'albucci quanti sono gli scudi di dote che vorrà dare alla figlia dopo 15. o 20. anni. Allora ne fa il taglio o li vende e si trova un fondo da sbarazzarsi d'un peso cui altrimente non potrebbe adempire se non con maggiore difficoltà. Se volete alberi i quali presto portino o frutto alle vostre mense o legna al vostro fuocolare, procurate di piantare di quegli alberi che fioriscono primaticci, come il mandorlo, prugno, amarena, castagna d'India, sicomoro, frassino, tiglio ec. Se cercate alberi da ombra, piantate dei salci, dei vinchi, degli aceri negundi e dei pioppi ossiano albucci i quali in pochi anni crescon di molto. V. *Selva*. Se poi volete legni di lunga durata e di profitto, piantate delle quercie, degli olmi, delle noci e delle castagne. Per l'ordinario quando formasi un bosco si piantano delle roveri, degli olmi, dei faggi e degli alberi. Se si vogliano ombreggiar de' viali o stradoni, oppure circondar delle terre, si devono piantare degli olmi,

de' roveri, de' noci ec.: e nei parchi poi delle frutta si piantino ciliegi, pomi, peri ec. Dal terreno del vicino non meno che dal vostro tenete lontani gli alberi frondosi. Nè a lui nè a voi dovete danneggiare con l'ombra. Non v'accostate tanto cogli alberi alle vostre fabriche, mentre colle radici possono danneggiarle nelle loro fondamenta.

Malattie degli alberi. Soggiaciono gli alberi a certe malattie particolari, di ciascuna specie delle quali occorrendo ne discorreremo ai suoi luoghi; ora delle malattie che sogliono incomodare quasi tutti gli alberi in genere. E primieramente:

Il canchero degli alberi è una sanie o marcia corrosiva che altera la corteccia ed anche il legno medesimo, e che ogn' ora si va dilatando. I peri sono moltissimo soggetti a questa malattia. Il rimedio è di tagliare fin al vivo la parte infetta e coprirla poi di sterco vaccino.

Travasamento de' sughi. Agli alberi ai quali travasa la gomma o il sugo si usa la medesima ricetta; benchè talvolta questo travasamento agli alberi, particolarmente ai resinosi sia di giovamento. Per liberarli o per distornare il sugo dal travasare da quella parte ove reca deformità, è molto utile un'incisione fatta per lungo nella corteccia fino al legno. V. *Vegetazione*, *sez. 2. n. 25.*

Radici guaste. Se il soverchio umido vada guastando le radici dell' albero, queste si tronchino fino sul vivo, si muti la terra e facciansi dei rivoletti i quali portino via l'umidità.

Il gelo Nelle annate più fredde le parti acquose dell' albero si agghiacciano e spaccano la corteccia ed anche il legno: fatto il male non v'è rimedio. S'impedirà che si congelino i sughi, profumando la pianta

con

con sarmenti o paglia abbruciata. Dopo una notte ben fredda il sole chiaro e caldo danneggia gli alberi con espandere violentemente que' sughi che erano ristretti e con dilatare quelle parti le quali erano intorpidite dal freddo; quindi ne siegue che i vasi si squarciano e l'albero patisce e spesse volte muore. Si previene tal disgrazia, facendo che sul mattino che sussiegue a'notti così fredde il sole mandi i suoi raggi sulla spalliera o sull' albero che volete salvare, per mezzo dirò così ad un velo artifiziale formato da un mediocre fumo fatto sorgere fra il sole e l'albero. In tal guisa i raggi rifranti giungono meno possenti. Se il fulmine o i venti vi guastino qualch' albero, tagliate pure quanto havvi di guasto. L'albero colle nuove cacciate si rimetterà vegeto quanto prima. Nei gran calori della state si ammortiscono talora le foglie ad alcuni alberi fruttiferi; è vano l'adacquarli: l'acqua non le rimette. Il vero rimedio è lo adacquare le foglie stesse indebolite per la troppa traspirazione. Senza questo rimedio l'albero corre rischio di perire. Succede anche questa traspirazione nella primavera allo spirare del levante o del levante tramontana, e cadono i fiori e con quelli cade la speranza de' frutti. L'acqua abbondante alle radici e se si può i leggeri spruzzi alle foglie riparano questo inconveniente. Per altri mali degli alberi, Vedi *Gelo*, *Malattie delle piante*, e *Vegetabile sez. 2.*

Per la muffa, V. *Muffa*.

Gli alberi soggiaciono pur anche ad un'infermità che per loro è mortale; ed è quella in cui il sugo si travasa attraverso la corteccia: questo sugo ha un sapore melato che attrae a sè le mosche e le formiche. Le incisioni per lungo possono, se pur v'ha rimedio, ovviare a questo male. Gli scarabei, le vespe, le mosche, i tafani divorano le foglie ed i frutti? Una

bottiglia d'acqua melata appesa all'albero è un rimedio salutare. Lasciano gl'insetti le foglie ed i frutti e vanno ad immergersi nell'acqua ove periscono. I vermi rodono talora le radici tenere e ne lacerano la scorza. Questi si fugano con adacquare la pianta con acque amare, come con bollitura di filigine, di scorza di noci, di lupini, di canape ec. Per sterminare le formiche dannose agli alberi, V. *Formica*. I conigli, i lepri ed altri animali selvatici cagionano agli alberi non poco danno. I lacci e lo schioppo ne sono il rimedio più sollecito. V. *Pianta*, *Piantare*.

Albero della cera. V. *Ceriere*.

Albero di Diana. V. *Vegetazione chimica*.

Albero di Giuda. V. *Siliquastro*.

Albero di Marte. V. *Vegetazione chimica*.

Albero dei piselli, o *Caragano ferace*, lat. *Arbor pisonum*, *seu Caragana ferax*, fr. *Arbre au pois ou Caragan ferace*. Questo è un arboscello leguminoso che cresce spontaneamente nella Siberia e in varj altri luoghi dell' Asia settentrionale e ne abbondano le sponde dell' Oby e del Geniska ove è chiamato caragogna. Più frequentemente si trova in terreni sabbiosi vicini ad acque chiare e vive, di quello che in luoghi umidi e paludosi. Questo arbusto che prestamente cresce e si solleva talvolta all' altezza di una mezza betula, in sè riunisce il dilettevole all' utile. Oltre il pregio delle sue belle frondi che sono d' un bel verde e de' fiori che sono d'un bel giallo, le sue foglie ed i suoi rami teneri che servono di eccellente pascolo al bestiame, quando vengano preparati col mezzo della macerazione e della putrefazione servono nel paese a far tinture. Difatto il color azzurro che se ne ritrae può supplire all' indico ed al guado. La corteccia che per la finezza e tenacità è presso a poco uguale a quella del

del tiglio serve a fare delle buone corde. Il legno è d'un bel colore giallo al sommo duro, contenente poco midollo ed opportuno ad ogni lavoro di torno. Quando è tagliato ancor fresco ha un sapore che molto sa del legno di regolizia. I porci amano assai la sua radice. Alcuni abitanti della Siberia, e principalmente i Tunguti si nutrono di piselli, che esso produce: ne mangiano pur le foglie, togliendo loro prima l'amarezza col farle bollire nell' acqua. I frutti sono entro baccelli che contengono quattro o cinque grani o piselli della grossezza e forma presso a poco delle nostre lenticchie. Si è osservato che quando quest' albero si trova in terreno cattivo prende la forma d'un cespuglio ed i suoi rami crescono torti ed irregolari. Ma in poco tempo vien bello e vigoroso quando venga piantato in terreno adattato alla sua natura. La moltiplicazione di questo vegetabile non si fa solo col mezzo del seme, ma ancora col mezzo di barbatelle e di rami che si lasciano radicare in terra. Si trovano attualmente grandi piantazioni di quest' albero nella Svezia, Norvegia, Lapponia, Islanda ec., ove se ne distinguono anche molte specie. La talpa è il nemico domestico e il flagello di questa pianta. Si deve pure aver cura di difenderla dal porco e da altre bestie, almeno fintanto che sia ancor tenerella, perchè la distruggerebbero. Il conte di Bielcke svezzese di nazione, e che ha moltiplicato assai nel suo paese questo vegetabile col mezzo del seme che seco si era portato da Pietroburgo l'anno 1744., dice che questi piselli si cuocono più facilmente dei nostri, e che sono inoltre di più facile digestione, di più nutrimento e più oleaginosi. Aggiunge questo signore che ne ha fatto fare delle paste d'un sapore buonissimo. Per tanti vantaggi che potrebbero ricavarsene meriterebbe questa pianta di essere anche propagata fra di noi.

Al-

Albicocco, *Bricoccolo*, lat. *Malus armeniaca*, *Prunus armeniaca*, Linn., fr. *Abricotier*. Albero noto, della fattura del persico. Ha però i rami più stesi, la scorza più nera e le foglie simili a quelle del pero. I fiori sono di cinque foglie, di color di rosa pallida, da' quali nasce un frutto carnoso che se non fosse un po più schiacciato sarebbe simile al persico. Il colore dalla parte battuta dal sole è rosso, dall' altra parte giallognolo. Il suo odore è gustoso, il sapore gradevole. Chiude in sè un osso o glandula piatta, in alcuno alquanto amaretta, ma piacevole al gusto. Di tre specie sono gli albicocchi, la seconda non differisce in altro dalla prima che abbiamo descritta quì sopra se non se nel colore, il quale è un tantino più giallastro ed ha l'ammandola dolce. La terza specie perchè selvatica, è meno gustosa, ed ha i frutti più piccioli e l'osso amaro. Nel catalogo ragionato delle piante scelte che si coltivano nel vivajo stabilito a Villanova presso Chambery si numerano le seguenti specie:

1. *L'albicocco primaticcio d'Olanda muscato.* La qualità del terreno e l'aspetto ov' è piantato rendono il suo frutto più o meno grosso e buono; matura verso il principio di giugno nell' Italia meridionale e più tardi altrove. Si carica di molte frutta.

2. *L' albicocco primaticcio d'Avignone*. Comunemente fa i frutti meno voluminosi dei precedenti e ne porta molti. Qualche dilettante li preferirà nel gusto a quelli d' Olanda. Maturano nello stesso tempo.

3. *L' albicocca bianca* che si preferisce alla gialla per candirla e confettarla, carica molto; e la sua maturità succede a quella dell'albicocca primaticcia.

4. *L'albicocca comune ossia la grossa albicocca rossa*. La carne è d'un bel giallo, il gusto molto buono; e matura nell' istesso tempo dell'albicocca bianca.

5. *L'al-*

5. *L' albicocco di Portogallo*. L'albero n'è fecondo, il frutto buonissimo e bellissimo, il sugo abbondante, e matura in luglio.

6. *L' albicocca di Nancy ossia l'albicocca pesca*, è stimatissima; qualche dilettante pretende di trovarvi un gusto di pesca; la sua pelle ha una piccola lanugine e matura in luglio.

7. *L'albicocca pesca primaticcia*. La pianta si carica molto di legno, il frutto non è molto grosso, ma il suo sugo è abbondante e d'un gusto vinoso mescolato d'un poco d'amaro che ciò non ostante non è disgustoso. La sua maturità è in luglio.

8. *L'albicocca brinata o macchiata*. E' una grossa albicocca, il di cui legno e le foglie sono brinate, o macchiate. Matura sul fine di giugno.

9. *L' albicocca gialla*. E' d' una grossezza da far piacere; il sugo n'è abbondante e vinoso; la carne è gialla; e matura in luglio. S'inseriscono gli albicocchi sovra sè stessi, su prugni, su cotogni, su persici, e vogliono alcuni anche sopra le nocciuole per la similitudine che hanno nelle scorze. Le tante varietà di questi frutti oltre le principali sopra notate vengono dagl' innesti. Il bricoccolo selvaggio dà frutti buoni coll' ammandola amara. Inserito dà frutti simili al sorcolo, ma più grossi de' naturali. Quello che deve notarsi nell'albicocco si è che se s'incalmi selvatico sopra selvatico il frutto si migliora, e se s'incalmi sopra l'incalmato il frutto sempre più viene grosso e saporito; effetto che siegue pure sul castagno, il quale incalmato sopra sè stesso quattro o sei volte diventa marrone. Innestato sovra certi prugni che fanno i frutti doppj l'albicocco dona frutti maggiori. Quest' insizione si fa di primavera a bietta o ad occhio. Più sicuro è il farlo d'autunno ad occhio dormiente, ne' qua-

quali innesti la sperienza ha insegnato che il ramo dômestico lasciato riposare un giorno s'apprenda meglio al selvatico che applicato subito dopo colto. Questi frutti amano terreno leggiero, non umido, sollevato e fresco. All' aria calda riescono migliori che nei climi freddi. Si piantano isolati ed in ispalliera ove fanno i frutti più vistosi ma meno saporiti. Quando sono in ispalliera giova loro e sole e vento. In clima caldo se abbiano due o tre ore di sole dopo mezzo giorno sono ben situati e nella migliore esposizione; imperocchè essendo essi primaticci a fiorire, un po meno di calore li ritarda ed assicura dai geli e dalle brine. Nei paesi freddi devono ripararsi e coprirsi dal troppo freddo coll'impagliarli. V *Gelo*. Siccome gli albicocchi all' esposizione di mezzo giorno maturano più presto che quelli che sono al levante ed al ponente; per godere più lungo tempo del frutto è bene piantarne a varie esposizioni; che allora andando in fiore in tempo diverso provvederanno alla vostra tavola frutti primaticci e tardivi. Si mondano gli albicocchi sulla fine di febbrajo colle regole degli alberi. V. *Taglio*. Questo hanno di particolare gli albicocchi di spalliera che devono essere ogni sei o sett' anni rinnuovati; la qual cosa si fa tagliando l'albero alla seconda forca o spartimento da terra; e dopo il taglio bisogna impagliarli per guardarli dal gelo. La gomma che geme da quest' albero serve per l'inchiostro. Il legno dell' albicocco non serve che a far fuoco.

Albicocca, *Briccocola*, *frutto*, fr. *Abricot*. Le albicocche quanto sono più grosse tanto sono più pregiate; le prime sogliono comparire al cominciare del luglio, alla metà e sul fine havvene a furia; e nelle parti più meridionali d' Italia cominciano in maggio. Sono esse utili in due modi e colla carne e colla mandorla ossia

sia osso. Della prima se ne fanno crostate e salse; e della mandorla dolce se ne fa cibo o se ne fa latte per cuocer nel riso, zucche o pasta di magro. Si siroppano acerbe con un poco di cannella e si conservano per ornamento del deser. Si seccano al forno e si conservano per coprirne allessi, se ne fanno composte da verdi e mature col zucchero; col nocciolo edule si fa marmelata pistandolo e facendolo bollire con acqua inzuccherata. Si conservano ancora questi frutti nell' acquavite. Pigliate dei migliori quasi maturi colti in giornata calda asciutti dalla rugiada. Nettateli da quella peluria, che hanno attorno, tagliateli in croce e togliete loro il nocciolo. Fate dar loro un tuffo nel siroppo bollente sicchè maturino, sostenendoli colla schiumaruola acciò non s' affondino. Finita la cottura del siroppo, ordinerete nei vasi i frutti, e li coprirete d' acquavite ed in quella versate il siroppo e diligentemente chiudete il vaso di vetro. Allorchè saranno calati a fondo li potrete godere. Durano un anno e più. La dose è questa. Per 100. albicocche zuccaro libbre 4., spirito di vino boccali 4. Il siroppo sia depurato due volte, la prima avanti di mettere a bollire i frutti, la seconda dopo averli estratti. V. *Sorbetto*.

Albuccio. V. *Pioppo*.

Alburno, lat. *Alburnum*, fr. *Aubier*. E' la parte dell' albero più vicina alla corteccia. Questo siccome è legno immaturo e non istagionato viene dagli artefici rigettato come troppo tenero. Per renderlo maturo ed abilitarlo ad essere lavorato principalmente per le travature si deve scortecciare l'albero un anno avanti di tagliarlo; così l' alburno diventa legno sodo ed il rimanente del legno diventa più duro. Si acquista in quantità di legno e se ne ricavano a cagione d'esempio quattro travetti dove non se ne avrebbero che due soli. Si abi-

abilita un albero di 40. anni all'uso a cui appena servirebbe uno di 60., giacchè il legno de' tronchi scortecciati in piedi prende in due anni una solidità che non acquisterebbe in 15. Inoltre un tal metodo abilita le piante da frutto, che sterilliscono, a fruttificare e accrescere il prodotto delle fruttifere, e può anticiparne il frutto di ben tre settimane. Questa era la pratica degli antichi ricordata da Vitruvio e rimessa in uso dopo le esperienze del Buffon riferite anche dal Rozier.

Alburno falso. V. *Vegetabile*, *sez.* 2. *n.* 16.

Alcea americana. V. *Bamia*.

Alchimia. V. *Felce acquatica*, *e Impostori*:

Alcornogh. V. *Sughero*.

Ale. Nella cultura de' giardini e degli orti sono quei rami d' alberi o d' altre piante dei quali uno è a lato dell' altro. Questo termine s'applica particolarmente ai carcioffoli ai quali le ale sono i frutti più piccioli che crescono insieme col principale sull' istesso gambo.

Alette, *Pinne*, *Natatoje*, lat. *Pinnæ*, fr. *Ailerons ou Nageoires*. Sono quelle parti assai rimarcabili nei pesci che sono composte da certi raggi ossei o nervosi collegati insieme da una membrana quasi come l' ala dei pipistrelli e servono per nuotare. Alcuni scrittori intendono più particolarmente per alette quelle che non possono muoversi in altro modo se non allargandosi o ristringendosi come un ventaglio, ma sempre nella direzione del loro piano. Tali sono quelle del dorso. Pinne chiamano quelle le quali essendo snodate nel luogo della loro inserzione oltre del sopradetto moto ne hanno degli altri quasi per tutti i versi e fanno l' uffizio di remi; e queste sono quelle che i pesci sogliono avere poco sotto le branchie e accanto all' ano.

Alga marina, lat. *Alga*, fr. *Algue*. E' una specie di erba la quale nasce e cresce nelle acque del mare, pres-

so

so le rive e ne' fondi pantanosi. Serve ai vetraj di Venezia per involgere i vetri che s' incassano e si spediscono altrove. Benchè da molti per la poca quantità non se ne faccia niun uso; pure essa è uno degli eccellenti concimi che somministri la natura a cagione del sale del quale è imbevuta. Gl' Inglesi vicini al mare se ne servono per fecondare i loro campi, e se voi ne metterete al piede de' cavoli o d' altro erbaggio, sul testimonio di Bacone voi li vedrete ingrossar più del ordinario. Il littorale d' Italia ne abbonda di troppo; e quando viene rigettata dal mare, seccandosi in mucchi contribuisce all' aria cattiva. Dovrebbe pensarsi a torla di là e farne qualche buon uso. V. *Fuco*.

Alice. V. *Acciuga*.

Alidire. Disseccare, privar d' umore. I venti secchi ed il sole alidiscono le tenere piante appena consegnate alla terra. Quindi il motto alidore. V. *Abbiosciarsi*.

Alipo. V. *Globularia*.

Allegare, fr. *Nouer*. Significa il restare de' frutti nuovi sulla pianta al cadere del fiore. Molti frutti nell' allegare periscono; e molti dopo aver allegato sono sciolti per cagione delle nebbie.

Alleluja. V. *Acetosella*.

Allettajuolo. Uccelletto che serve di zimbello per tirare gli altri alla rete. Anitra allettajuola è quella che va a cercare le anitre selvatiche quà e là e le conduce alla trappola.

Allignare. Vale a dire appigliarsi, proprio delle piante. In alcune terre non allignano fichi; nelle brughiere non alligna pianta fuorchè le cattive. Il cacao nei nostri paesi nasce bensì, ma non v' alligna.

Allodola. V. *Lodola*.

Alloro, *Lauro*, lat. *Laurus*, fr. *Laurier*. Albero assai noto. Nei paesi caldi l'alloro cresce ad essere albe-

bero e conserva anche d'inverno le sue foglie verdi ; e perciò è pregiato nei giardini per ornar prospettive e far pergolati . Nasce dal seme il quale sia stato macerato per due giorni nell' acqua . Si propaga eziandio per via delle marcotte o propagini, stendendo un ramo tenero attaccato ancora all' albero in un solco ricoperto di terra ove egli piglia radice in sei mesi . Si alleva in piana terra e nelle cassette come gli agrumi , ama luoghi umidi , serve ottimamente a fare spalliere ed a coprire le pareti del giardino . Si tonde di primavera e mai di autunno per timore che i nuovi getti non soggiacciano al gelo . Se mai la pianta gelasse tagliatene tutto il tronco; essa ripullula dalla radice . Serve in cucina per tramezzarsi ai fegatelli , uccelletti , salciccia ed anguilla. Serve per odore nei marinati di pesce e nella gelatina di animale . Sopra le foglie dell' alloro si pone la cotognata ; ed un ramuscello d' alloro acceso messo entro lo strutto bollente gli dà odore e lo toglie dal pericolo di irrancidirsi, e conserva assai bene i fichi secchi ai quali si tramezza . Su la fede di Tibullo gli antichi cavavano i presagj dal lauro . Se abbruciandolo strepitava assai ne auguravano buona raccolta ; se poi si udiva poco strepito ne presagivano il contrario . Il decotto d'alloro sparso in terra scaccia i tafani,e le foglie messe tra libri li difendono dal tarlo . D'alloro ve ne sono molte specie, alloro regio , alloro imperiale , lauro ceraso , lauro timo , lauro rosa , lauro spinoso , detto anche agrifoglio . V. *Lauro ceraso* , *Lauro rosa* .

Allume . V. *Svoltatura di gambe* .

Alnaja . V. *Ontano* .

Alno . V. *Ontano* .

Aloe , lat. *Aloe* , fr. *Aloès* . Questa è una pianta , della quale havvene molte specie: servono in medicina . L' economia campestre ne conosce una sola , cioè l'aloè pit-

pitte, il quale porta foglie molto lunghe fin oltre 4. o 5. piedi, ed armate di un' acuta punta verso l'estremità. Serve d' ornamento a' giardini o ponendosi in vaso sovra pilastri o adornandone i parterre dei medesimi. Ogni specie d'aloe ha nelle foglie certe fila le quali macerate divengono forti e belle. Gl' Indiani della Gujana ne fanno reti e vele, ed i Portoghesi ne fanno calzette e guanti. Il miglior filo però si cava dall' aloe pitte. Il legno dell' aloe si chiama agaloco.

Aloscia, o *Alossia*. Bevanda spagnuola. Questo celebre supplemento al vino si compone così. In un vaso di vetro o vetriato si pone 1. libbra di mele, oncie 2. di garofolo, oncie 2. di pepe lungo, oncia 1. di pepe ordinario, ed oncie 4. di zenzero, e questo chiamasi fargli il piede. Poi v' aggiungono 2. boccali d'acqua e maneggiatala alquanto col sudetto piede, cominciano, quando abbia deposto, a levarne la metà ogni giorno, cioè un boccale, e ritornargliene uno d'acqua; seguitando così fino che l'aloscia duri buona, che sarà per circa otto giorni dopo: avvertendo di lasciarne sempre la metà col piede nel vaso; e quando si conosca che manchi d' esser buona se le rinova il piede con nuovo mele ed aromati come si è detto. Quest' è una specie d'idromele aromatico.

Aloso. V. *Cheppia*.

Altaleno, *Mazzacavallo*. Una trave più lunga posta in bilico sopra un'altra ficcata in terra. I Genovesi lo chiamano cicogna. Quest' è un istromento per attingere l'acqua ove l'alveo sia poco profondo. Si usa negli orti per adacquare versando l'acqua estratta dalla cicogna in un truogolo che la compartisca a quei canali che la trasportano al piede dell' erbe. Egli è in uso a Genova, a Firenze ed altrove ove i fiumi Bisagno ed Arno ascondono l'acqua poco profonda. Con questo

stromento si cava con leggiera fatica l' acqua dai serbatoj che abbiamo notati poc' anzi al vocabolo *Acqua*. V. *Attingere*.

Altea, *Malvavischio*, o *Malvavesco*, *Malva selvatica*, lat. *Althea*, fr. *Guimauve*. Quest'è una pianta, la quale ha le foglie, come il panporcino, villose e come sparse di cotone. I suoi fiori sono simili alle rose, la sua radice è bianca e viscosa, si svelle in settembre. Questa è l' altea selvatica. La domestica ha fiori doppj di vario colore or bianchi or rossi ed or incarnati. Essa vegeta in ogni sorte di terreno. Si propaga per seme, è d'ornamento co' suoi fiori ai boschetti ed alle spalliere. L' altea reale è la terza specie. Essa è una pianta vivace, quando le altre due sono piante annuali. Questa si propaga per seme e per propagini. Non teme il freddo ed ha i fiori più vaghi di quelli d' amendue le su descritte. Non richiede che un poco d'acqua nei gran calori. Fa bel vedere nelle ajuole de' giardini quando è tagliata in modo che rappresenti una palla, e ciò a motivo de' suoi fiori che sono molti. Fa pure bella comparsa nei boschetti. Il suo legno è giallastro e le foglie somigliano a quelle della vite.

Altea falsa, *Abutilon*, Dodon. *Althea Theophrasti flore luteo*, Tournef. fr. *Fausse guimauve*, *ou Mauve jaune des jardins*. Questa pianta che cresce nei giardini ha una radice brancuta, tronchi ramosi ed alti circa 4. piedi, rivestiti di foglie alcun poco villose e simili a quelle delle zucche. I suoi fiori nascono nell'ascella delle foglie, sono giallastri e somigliano a quelli delle malve. Il suo frutto è sferico, striato e composto di parecchie granella membranose, che si aprono in due parti e racchiudono alcune semenze nericcie le quali hanno la figura d'un piccolo rene. La pianta è diuretica, pettorale, conglutinante e consolidante.

Al-

Alternare i Campi. V. *Campo*.

Alveare, *Arnia*, lat. *Alvearium*, *Alveare*, fr. *Ruche*: Vaso destinato per abitazione delle api ove esse fabrichino il mele e la cera e si propaghino. Gli alveari sogliono farsi o di vinchi, come ceste, o di tavole spianate o di corteccia d'albero o con lo stesso tronco di un albero incavato, ottimo principalmente se sia di sughero; taluni li fanno con un barile in piedi, o cosa simile. Alcuni gli hanno fatti di terra cotta ed altri di mattoni collegati o con calce o con fango. Quei di terra cotta sono molto improprj perchè si scaldano troppo al sole e troppo si raffreddano nell' inverno; e quelli murati oltre le difficoltà dei precedenti hanno ancora questa che non si possono muovere quando faccia di bisogno, e per cogliere il mele conviene romperli. Il Tanara si fa maraviglia che si facciano degli alveari da scomporsi, nè intende come possano scompaginarsi senza guastare tutta la fabrica delle api. Ma la sperienza ha insegnato questi essere utilissimi e che quanto si può guastare in aprirli al bisogno, sul momento viene raccomodato dalle api. Gli alveari però fatti di paglia di segale, tessuta e mondata, a cui siano state tolte le spighe, sono i migliori e di più lunga durata. Devono questi conservarsi in luoghi secchi fino a tanto che debbano mettersi in opera; ed acciocchè non ammuffiscano si deve involgere il cordone di paglia con iscorza di nocciuolo. Si comincia la tessitura dalla cima girando in cerchio i cordoni di paglia intorta; e così discendendo e dolcemente allargandosi come una cupola fino ai 20. o 25. pollici di diametro; con questa figura egli si netta più facilmente ed il mele si cava con maggiore comodità. Si prosiegue l' alveare tondo fino all'altezza di due piedi. Si lasci un foro nella cima, e l' ultimo giro deve esser piano, acciò riposi giustamente ed egualmente sulla tavola. Si ristuc-

chi ben bene per di fuori sicchè non vi resti spiraglio alcuno. La creta con entrovi del pelo e cemento è ottima per ristuccarne tutti gli aditi alla luce ed all' aria. Per mezzo del buco lasciato si passi un bastone rotondo nella parte superiore e quadrato nell' inferiore. Questo deve sostener tutta l'opera, e sia fissato sovra una croce di legno. E' meglio che l'alveare si ristringa sul fondo. Con questa figura sostiene meglio i favi del mele, i quali sono meno soggetti a distaccarsi. Devonsi fare alveari di varie grandezze secondo la grossezza dello sciame che deve alloggiarvisi. Fatto l' alveare si levino le cime che scappano fuori dal cordone, e si faccia passare l'interiore per la fiamma chiara, acciò tolgansi tutte le punticelle che sono fuggite alle forbici. Se per l' abbondanza delle api fosse troppo ristretto l'alveare, si rialza per mezzo d'una ciambella della medesima materia e della medesima circonferenza, ed alta circa 8. pollici. Questa si metta sotto l'alveare: le api trovando dilatato il sito della loro dimora non sciamano, ma riempiono il sito vuoto. V. *Ape*.

Nel metodo del sig. Palteau nella sua costruzione nuova dell' arnie di legno si riuniscono tutti i vantaggi, che debbono concorrere per far riuscire le api anche nella situazione meno favorevole. Proprie sono quest' arnie per conservare, governare, castrare e moltiplicare le api senza l' inconveniente di farle perire o d'indebolirle. Eccone un breve saggio. Quest'arnia è composta di varie specie di cassette quadrate di tre oncie d'altezza e d'un piede in quadro, le quali non hanno fondo nè coperchio. Con queste s' ingrandisce un' arnia quanto pare e piace, aggiungendo le cassette una sull' altra o sotto all' altra come sembra meglio. Alla parte superiore piccole tavole e mobili servono di coperchio. L' arnia viene sostenuta da un piano di legno

fo-

forato nella sua parte media ove si accomoda una specie di tiratojo, col mezzo del quale si porge del mele all' api quando ne hanno di bisogno senza molestarle in conto alcuno. A tale apertura che giace al di sotto dell'arnia si adattano de' crini a gelosia per somministrare aria alle api medesime. Quando si voglia si possono riscaldare col mezzo delle ceneri calde. Tutte le dette cassette di legno si dicono alzate, e quando sono tonde si possono chiamar ciambelle, e parecchie d' esse riunite e situate le une sopra le altre compongono l' arnia. Vanno queste ricoperte d'una cassetta grande, la quale ha un tetto per lo scolamento dell' acque, e sul dinanzi evvi un' apertura rotonda, la quale viene custodita da una lastra di latta o di ferro divisa in quattro parti eguali. Una di queste parti interamente aperta è d' uso principalmente nei mesi ne' quali il lavoro è grande; la seconda è inarcata per impedire il saccheggio degli sciami forestieri, perchè essendo piccola l'apertura non possono entrarvi in molte le api forestiere, un' altra è formata a piccoli buchi per tener chiuse le pecchie, se si vuole, senza privarle d'aria, l'ultima poi serve a rinchiuderle assolutamente. Quest' arnie, come ben vedesi, sono adattate per sodisfare in tutti i casi indicati, e per trarre dalle api il più possibile vantaggio. I due punti più vantaggiosi di sì fatta costruzione stanno nell' accennata lama divisa in quattro parti, colla quale si mette in mano nostra il disporre delle api come a noi piace. Col mezzo di tali arnie vien fatto di castrar le api senza indebolirle e d' impadronirsi del miglior mele levando l' alzata superiore: si eccitano al lavoro, aggiungendo delle alzate d'abbasso, in ragione dell'attività colla quale lavorano: si risparmia la vita delle lavoratrici che sono così preziose e non si fa perire il covo, poichè esso non trovasi mai

nella parte superiore dell'arnia. L'unico difetto di quest' arnia novella è l'essere un poco complicata ed un poco dispendiosa per un contadino. Viene però compensata la spesa dall' utile e dal diletto per un gentiluomo che si faccia piacere di governar le sue pecchie fra gli innocenti passatempi della sua villeggiatura. In Lombardia l'esempio di un fisico che alla teorica congiunge la pratica ha introdotto presso molti un alveare che forse in sè riunisce tutti i vantaggi or ricordati e più ancora; ed è al tempo stesso semplice e di poca spesa. Questo alveare è un parallelepipedo rettangolare fatto di tavole come per lo più ivi si pratica, ed ha doppia altezza dei comuni: alla metà dell' altezza vi è una divisione di tavola scorrevole sopra una riga, cosicchè si può questa divisione alzare a piacere ed abbassare. Nel mezzo di questa tavola vi è un foro che resta da una tavoletta coperto in modo, ch' essendovi a parti opposte attaccati due cordoncini, che escono dalle pareti, può aprirsi e chiudersi a piacere: finalmente il fondo e il coperchio che non sono inchiodati, ma mobili a foggia di coperchio di scatole, hanno nel mezzo un mediocre foro coperto da un pezzetto di vetro incastratovi, sopra cui evvi una tavoletta fatta a coda, che può coprire e scoprire il foro sottoposto. Com' è manifesto, questo è un alveare diviso in due, l'uno soprapposto all' altro. Eccone l'uso e i vantaggi. S'introducono le api nell' alveare inferiore. Dopo che le abbiamo lasciate a travagliare per qualche giorno, per le ragioni già esposte, si può col mezzo della riga scorrevole alzare la tavola di divisione ed in tal modo determinare questo laborioso insetto a nuovo travaglio. Se ne piaccia di far raccolta di cera e mele, senza sturbare la popolazione, sollevata la tavola di divisione col mezzo della riga scorrevole possiamo far raccolta di favi di mele

mele e cera, che abbiam veduto collocarsi dall' ape nelle parti superiori dell' arnia. Se il bisogno esiga di far uscire le api dall' arnia, al che spesso la necessità ci obliga, in modo facile e senza gran fatto sturbare questo prezioso insetto, lo possiamo fare in questo modo. Si turi il buco per cui entrano ed escono le api: quindi si rimova la tavoletta che tiene coperto il foro del coperchio; è certo che l'alveare resterà illuminato per la luce ch'entra per mezzo del vetro ivi collocato; allora col mezzo del cordoncino ricordato avendo aperto il foro di comunicazione tra l'alveare superiore e l' inferiore si faccia qualche rumore di tamburo o percossa sopra l'alveare inferiore; le api invitate dalla luce superiore e cacciate dal rumore inferiore salgono nell' alveare di sopra, e a noi lasciano la libertà, dopo di aver chiuso col mezzo del cordoncino il foro di communicazione, di operare nell' alveare inferiore: vantaggio di cui manca l'arnia del sig. Palteau. Si è omesso di avvertire, perchè ciascuno può immaginarlo da sè, che in questo alveare si può praticare una porticella per potere più facilmente operare entro l'arnia; che è bene aprire superiormente un foro per ventilare l'alveare ec. Quest' è l' arnia immaginata di fresco in Lombardia e posta in uso: il buon successo più che qualunque altra ragione ne fa l'elogio.

Alveare significa ancora il vaso abitato e pieno d' api. Questi tal'ora si comprano dall'economo di campagna o per rimettere le sue api o per costruirne un apiario. Se dunque doveste comprarne alcuno, eccovi le regole per distinguere un alveare pieno da un alveare poco numeroso. Date un colpo col dito sull' arnia, come suol farsi quando s' esplora una botte. Se l' arnia produce uno strepito distinto in due o tre toni; ciò è segnale che l' alveare è pie-

 no:

no: ma se lo strepito è corto, basso e s'acquieta in istante, segno è questo che le api sono poche. In altro modo: battete sotto l'alveare. Un suono chiaro ed acuto significa un gran vuoto d'api e di provisioni; ma se egli renda un suono cupo, allora è buon segno. In terzo modo, se sollevando l'alveare un pajo di pollici troverete il sito, che egli occupava, netto e proprio, questo è segno che l'alveare è sano; ma se è pieno di lordure, dovete dire che è mal fornito ed infermo. Subito che l'alveare è comperato, bisogna portarlo a casa per evitare le frodi ed il cambio. V. *Ape*. Fresca si è invenzione di mettere un cassettino facilmente movibile sotto gli alveari, simile a quello che si mette sotto alle gabbie, per potere senza disturbo delle api nettare il fondo.

Alveo. E' il letto del fiume, del ruscello ec.

Alveoli. Sono le cellette delle api. V. *Ape*.

Alvola, *Argentino*, lat. *Alburnus*, *Cyprinus alburnus*, Linn. fr. *Able*, *Ablette*. Pesce che si trova ne' fiumi di Germania, di Francia e d'Italia. Questo è bianchissimo ed inargentato. Con le squamme e anche colle membrane che involgono lo stomaco e gl'intestini di questo pesce si fanno le note perle di Francia. Si levano le squamme all'alvola al modo ordinario, e si pongono in un catino d'acqua ove si agitano violentemente. Tale operazione si fa in molte acque fino a tanto che le squamme non lasciano più materia argentea. Si uniscono tutte le acque in un vaso e si lascia che la materia precipiti al fondo. Si decanta l'acqua e si lascia di versarla quando non v'è più che una pasta argentina sul fondo come una melma. Questa si nomina essenza d'oriente. Meschiasi questa con alquanto di colla di pesce. Indi si procura di avere dai vetraj di quelle pallottoline di vetro vuote e sottili, che hanno il color

del

del girasole o azzurrino, nelle quali coll' acuto di un cannellino s'insinua una gocciola di quest' essenza orientale, agitandola acciò si estenda sulla superficé interna di dette pallottoline. Per dare poscia solidità alle dette perle si empiono le palle di cera che squagliata vi si fa colar dentro. Reaumur ha presentata una memoria sopra l' inargentare le perle all' Accademia delle scienze ed arti di Parigi inserita nel tomo del 1716. L'esperimentare molte squamme d'altri pesci potrebbe essere un nobile divertimento di un signore in campagna ozioso. Una persona ingegnosa su questo fondamento potrebbe supplire con qualche delicata vernice alla mancanza delle pallottoline, e fingere lavori di madreperla ec. V. *Perla*.

Amaranto, lat. *Amaranthus*, fr. *Amaranthe, ou Passe-velours, ou Fleur de jalousie*. Pianta che produce un fiore, il quale perchè non perde la sua figura nè il suo colore nemmeno seccato nel forno ha gli speciosi nomi di perpetuina, sempiterno, e l' aggiunto d' incorruttibile. Si chiama anche gelosia e panico di Spagna, steccade itrina, sciamito ec. Questa è una bella pianta che abbellisce i giardini dall'agosto a tutto l'autunno. E' di così leggiadra struttura che si potrebbe dire un pennacchio vivamente fiorito, e che tessuto di fiori di porpora più tosto sembri una mostra di vago velluto che il fiore d'una pianta. Essa fa un fiore ora a modo di palma, ora di spiga, ora di coda, ora di cresta di gallo; vario anche di colore, avendovene di violetto, di bianco pallido, di rosso, e fino di verde. Essa patisce allorchè è tenera moltissimo il freddo. Una brina od un vento gelato bastano per ucciderla. Perciò nei paesi più freddi seminasi d' aprile al coperto sovra strati di letame, e quando sia un poco più grandicella si mette nei vasi ove figura meglio che in

pia-

piana terra. In Lombardia però si semina d'aprile nelle ajuole e si trasporta in giugno nei vasi. Il di lei tronco è d' un piede e mezzo. Il frutto è tondo e s'apre per traverso. Non si propaga che di seme, il quale si lascia tutto l' inverno nelle sue vagine o teche benchè sieno secche.

Amarasca, *Amarina*, *Marasca*, *Maraschina*, lat. *Cerasum laureum*, *vel acidum*, fr. *Griotte*, *ou Agriotte*. Frutto notissimo, pieno di sugo, dal quale si cava il famoso amarasco o amaraschino di Zara. V. *Amarino*, V. *Ciliego*.

Amarasco, *Amarino*, *Maraschino*, lat. *Cerasus acidior*, fr. *Grottier*. Albero che produce le amarasche. Si coltiva come il ciliegio. V. *Ciliegio*.

Amarino. V. *Amarasca*. Amarino, amaraschino, maraschino, è anco una sorte di vino o bevanda, la quale si fa colle amarasche. Per farla, eccone la ricetta. Pigliate 50. libbre di amarasche e schiacciatele insieme con 10. libbre di uva spina, coprite bene ogni cosa acciò fermenti e bolla. A capo di tre giorni versate una misuretta di spirito di vino sulla feccia acciò siegua a bollire; ed in capo a sei giorni tirerete fuori il vino chiaro. In questo vino mettete una misura di zucchero secondo il vostro gusto. Dipoi mettete questo vino in un vaso con pepe lungo, cannella, coriandoli, garofoli a discrezione.

Amatista, *Ametisto*, lat. *Amethystus*, fr. *Amethyste*. Pietra di color violaceo o violetto purpureo che si annovera fra le preziose di minor pregio, secondo il proverbio italiano: *Amatista fra le gioje la più trista*. Ve ne sono di orientali, ma sono così rare che pochi le possono avere. Ve ne sono anche delle occidentali che si trovano in Francia, in Ispagna, in Irlanda, in Germania, in Boemia, in Ungheria, nella Siberia e altrove assai

sai comuni. Si trovano di due specie: la prima d' un violaceo un poco oscuro, la seconda più rara è d' un violaceo un poco purpureo. Questa si ha per la via di Cartagena, e perciò ha il nome di amatista di Cartagena. Pare che non sia altro l'amatista che un cristallo di rocca colorato da qualche sostanza metallica: ne ha difatti la durezza, e d'ordinario se ne trova ove si ritrova tal cristallo, nelle spaccature perpendicolari delle rupi ed ora nelle selci che abbiano dei vuoti nelle screpolature. Si vedono delle tazzette e dei coperchi di scatola ed altre galanterie, le quali benchè fatte d'un solo pezzo sono in parte d' amatista e in parte di cristallo. Messa in un bagno caldo di sabbia l' amatista vi perde il suo colore e acquista quello del diamante come pure segue nello zaffiro: e in questa operazione l'amatista si preferisce allo zaffiro, poichè non prende tanta bianchezza quanta lo zaffiro e in tal modo imita meglio il brillo del diamante. In Pietroburgo si vendono molte galanterie di pietra sotto nome d'amatista bianca, che è d'una trasparenza cupa come screpolata o striata. E' molto ricercata benchè poco bella. Il prezzo dell'amatista varia assai. Quello dell' orientale cresce in una progressione aritmetica che segue la ragione della sua bellezza, perfezione e peso specifico; per esempio due grani si valutano come tre, quattro come sette, undici come sedici: all'opposto l' occidentale non si vende che a proporzione della sua grandezza, vale a dire che quelli che sono doppj vagliono il doppio dei semplici ec. V. *Pietre preziose*.

Ambra gialla, *Elettro*, *Succino*, lat. *Succinum*, *Electrum*, *Karabè*, fr. *Ambre jaune*, *ou Succin*. E' una sostanza bituminosa, trasparente, dura, di colore vario, per lo più giallo. Prima dell'uso dei diamanti e delle altre pietre preziose che si hanno dalle Indie

dell'

dell'ambra gialla se ne ornavano gli altari e molto la pregiavano le femmine per loro principale ornamento: se ne formavano al torno pomi di bastone, braccialetti, collane, scatole e altre galanterie che al presente soltanto sono pregiate nella Persia, nella China, nella Turchia e presso i selvaggi, coi quali se ne fa molto commercio. Si pretende che quando questi ornamenti si spezzano si possano riunire facilmente coll'ungere con olio di tartaro il luogo della frattura che prima siasi riscaldato qualche poco al fuoco. Il vapore del sale di quest'ambra è talmente pernicioso ai sorci che si appiattano nei magazzeni delle drogherie, che li fa sparire totalmente.

Per contrafare l'ambra gialla. Si assicura che meschiando ad un calore moderato e cresciuto a poco a poco dell'olio d'asfalto colla trementina in un vaso di ottone, si faccia una pasta similissima all' ambra gialla. Quando queste materie abbiano date due o tre bollite si possono modellare colle medesime di belle tabacchiere ed altri lavori. Mollificare l'ambra, V. *Mollificare*. Per farne vernice, V. *Vernice d'ambra*.

Ambra nera delle officine. V. *Giaetto*.

Ambrosia. V. *The del Messico*.

Ambrosia selvatica. V. *Crescione selvatico*.

Amento. Vedi a la voce *Pianta*.

Amianto, *ossia Asbesto*, *Lino incombustibile*, *Lino asbestino*. E' una pietra filamentosa, che alcuni naturalisti confondono coll' alume di piuma. Gli antichi filando l'asbesto ne facevano tele incombustibili buone principalmente per bruciare i cadaveri. Di queste fila facendone il lucignolo o stoppino alle lucerne, non ha di bisogno d' esser cambiato. Nella galleria delli signori Settali in Milano eravi un fazzoletto tessuto il quale per un lungo filo attaccavasi al sasso onde era in par-

parte estratto . Nella biblioteca vaticana si custodiscono gli avanzi d' un lenzuolo antico . Dicesi perduta l'arte del filarlo . Pure un certo sig. Castagnatta sovraintendente ad alcune miniere in Italia ha ridotta la manifattura dell'amianto a tale perfezione che ne ha fatto e belle tele e buona carta. Il Ciampini dice qualche cosa circa la maniera di filarlo nel suo piccolo trattato e dopo di lui il Mahudel negli atti dell'Accademia delle iscrizioni tom. 4. Ponete l'amianto in molle per qualche tempo nell' acqua calda , indi dividetelo stropicciandolo colle mani , affine di separarne tutte le materie straniere ; replicate questa lavanda cinque o sei volte in acqua caldissima . Fate poi seccare le vostre fila , separate dalle parti eterogenee , al sole sopra cannicci di giunchi . L' amianto così preparato si carda con cardi finissimi ; e si perviene a ritirarne alcuni filamenti assai sottili . Si prende del cotone , del lino , oppur della lana ; ed a misura che si fa questo filo mescolato d'amianto e di cotone , lino o lana , si procura di farvi entrare più amianto che altra materia , acciò il filo d'amianto si regga da sè ; fatta che sia la tela , si getta nel fuoco ove abbruciandosi la lana , il lino o il cotone ne resta la sola tessitura d'amianto . Per rendere l'amianto più flessibile è mestieri tuffarlo nell' olio . Si può eziandio coll'amianto formare della carta adoperando i fili più minuti e delicati ridotti in polvere secondo i metodi registrati del Kirchero e dallo Chambers . Questa carta incombustibile sarebbe di sommo pregio per preservare gli archivj dal fuoco , ma converrebbe per lo stesso effetto ritrovare un inchiostro che potesse egualmente resistere alle fiamme senza distruggersi . Generalmente le tele , i cordoni , le cinture ed altre opere che vogliano farsi coll' amianto non sono di durata quando si abbiano da adoperare , e

non

non hanno altro uso che quello della pura curiosità, cioè quello di macchiarle di grasso e di altre lordure, e di gettarle nel fuoco per avere quindi il piacere di ricavarnele belle intere e nette. Scrivendovi o stampandovi sopra oltre il fuoco si può cancellare la scrittura stropicciandola con olio comune.

Amido, lat. *Amydum*, fr. *Amidon*. Specie di pasta la quale si fa indurire al sole. Di questa cotta coll'acqua se ne fa una colla bianca che serve a molti usi come quì sotto. L'amido è composto di bei grani di formento, i quali si fanno macerare per 10. o 12. giorni nell' acqua chiara; si espongono estratti al sole più caldo e si ritirano allor quando premendosi colle dita si schiacciano facilmente, e la crusca si separa agevolmente dalla farina. Si mette poscia questo grano marcito e secco in un sacchetto lungo mezzo braccio e stretto, si batte con una paletta per separare la farina dalla crusca. La bocca di questo sacco deve essere entro un barile mezzo pieno d' acqua piovana o di fonte. Quella di pozzo è troppo cruda. La farina, la quale scappa dal sacco, va nell' acqua e si perfeziona. Si avverta ogni volta che si riempie il sacco di nuovo grano, di vuotarlo da tutti i rimasugli della crusca. Su questa farina, la quale spargesi nell'acqua del barile, suol nascere una pellicella rossa o acqua rossigna che sovrannuota. Questa si tolga con diligenza e vi si rimetta dell'acqua chiara. Si rimescola il tutto, si passa il tutto per istaccio sottile, si aggiunge acqua nuova e s'espone al sole. L'amido va al fondo, l'acqua si cola, e quando l' amido sia come una poltiglia si coglie con una mestola e si mette sovra un graticcio di canne coperto con una tela al sole caldo insino a tanto che si secchi. Serve questo per attaccare carte e particolarmente per irrigidire le tele acciò stieno in quella po-

positura che a noi piace. Serve anche per far polvere di Cipro e nella cucina per far minestre o per dar corpo alle salse. Sciolto nell'acqua comune è sommamente efficace per liberare i bestiami dalle orine sanguigne dandola a bere in copia. L'amido migliore deve esser bianco, che facilmenie si stritoli e ben asciutto. V. *Colchico*, *Giaro*, *Marrone d'India*, *Patata*.

Il Tanara dà la maniera di far l'amido. L'operazione è un poco più lunga della accennata, ma in sostanza è la medesima. Vuole che in vece di battere l'amido asciutto in un sacchetto, si vada egli spremendo colle mani nelle quali dopo molte premiture resta la crusca, e che mettendolo al sole ad asciugare si copra con un velo raro per evitare che le mosche e i ragni non lo imbrattino. In mancanza di sole, suggerisce il forno; ma avvisa ancora, che ivi l'amido, benchè sia coperto da un panno, vien rosso.

Ricetta per fare un bell'amido. Sciogliete e fate bollire una mezza libbra d'amido in 6. boccali d'acqua di fiume o di fontana ben netta e ben chiara, sempre mescolando la materia fin a tanto che sia cotta per metà. Giunto a tal segno vi metterete dentro alquanto di smaltino secondo che lo volete di colore più carico, alquanto d'allume di rocca ed altrettanto di cera vergine o sego di montone. Fate cuocere il tutto a fuoco lento, e quando v'accorgerete che venga chiaro, lo leverete dal fuoco e lo colerete per un pannolino ben netto.

Ammandola. V. *Mandorla*.

Ammazza legumi. V. *Orobanche*.

Ammazzolare. Far mazzi. Dicesi de' fiori e dell'erbe, che si raccolgono in mazzo ordinatamente: così il lino ed il canape cogliendosi si ammazzolano prima di mettersi ad asciugare.

Ammezzare, *Ammezzire*. Dicesi di un frutto quando

do è tra il maturo ed il fracido. Le nespole non si mangiano che quando sono ammezzate: le pera si ammezzano prima d' infracidare. V. *Mezzo*.

Ammezzire. V. *Ammezzare*.

Ammoniaco sale. V. *Sale ammoniaco*.

Ammortizazione. V. *Vegetabile*, *sez*. 2. *n*. 18.

Ammostare. Significa il pestare, premere o pigiare l' uva nel tino per cavarne il mosto.

Amo. Picciolo ordegno d' acciajo curvo ed acuto sulla punta: per l' ordinario questo è fatto come una freccia, acciò stia più fermo una volta che siesi attaccato alla preda. Per economia si fanno anche di spine del rosajo selvatico o biancospino. Con l' amo si piglia il pesce e co' più grandi alle volte anche pigliansi i lupi. Vi si prendono anche degli uccelli. V. *Anitra*, *Rondine*. La pesca coll'amo non è per gl'impazienti, ma non manca però d' essere dilettevole. Colla canna e coll' amo si pesca ne' fiumi, negli stagni, nei laghi e nel mare. Si attacca ad una canna da pescare una setola, alla quale si aggiunge l'amo con un poco di seta cruda e forte. Si avverta che le setole devono porsi nella parte interna dell'amo; perchè mettendosi per la parte di fuori si corrodono e si rompono. Come debba essere la canna e quale la setola, V. *Canna da pescare*, *Setola*. Quest'amo si aesca per li pesci secondo le stagioni e secondo la qualità de' medesimi. Altri amano i lombrici, altri la mosca, altri alcuni vermetti, i quali stanno entro il fusto de' lupini, o altri insetti, che si trovano ne' legni marciti nell'acqua. I grilli, le locuste, le grillo talpe, le ninfe de' filugelli, la carne, il formaggio, le ranocchie tagliate in piccioli pezzi, tutte queste cose sono esca alla voracità de' pesci piccioli, i quali talora abboccano l'amo anche nudo. V. *Pescare*. Di ami vè ne sono di varie sorti. Ami semplici, altri doppj i qua-

quali hanno due ripiegature, altri ingolatoj o sempre adescati, che portano la forma di un insetto. Per le trotte si usa la moschetta, la quale altro non è che un amo circondato di minute penne di sparviero tagliate in guisa che rappresentino una mosca, altri sono ami colla molla che stretti dal pesce si svolgono ed attaccano il medesimo in modo che non può fuggire. Sono però ami grossicelli. Gli ami per il mare sono a proporzione più grossi degli altri. Ad una lunga corda sostenuta di quando in quando da barili vuoti e da sugheri si attaccano ami per mezzo di una lunga cordicella di seta. Molti fili lontani un braccio l' uno dall' altro, ai quali sono attaccati ami di varie grandezze, si pongono in mare ordinariamente la notte, e si vanno a cavare la mattina seguente. Su i laghi si usa tal sorta di amo ne' luoghi più profondi per le tinche.

Amo in riposo. V. *Anguilla*.

Amoscina, lat. *Prunum damascenum*, fr. *Prune de Damas*. V. *Prugno*.

Ampolla. Vaso di vetro noto. Nelle ampolle si fanno crescere e vegetare i fiori. Come ciò si faccia, V. *Acqua*, *Fiore*, *Vegetazione*.

Ampelite. V. *Lapis*.

Anacampseros. V. *Orpino*.

Anagallide, lat. *Anagallis*, *Morsus gallinæ*, fr. *Mouron*. Pianta che nasce spontanea ne' campi, vigne e giardini, e sulle rive delle strade e de' fossi. La maschia ha il fiore rosso, la femmina lo ha turchino. Dal fiore spunta il seme, il quale moltissimo si adatta per cibo nella cova de' canarini; le galline mangiano volentieri l'erba e il seme, il quale dicesi caldo e che giovi acciò facciano delle uova: ai paperottoli teneri si dà quest' erba a beccare; e sembra che per queste due ragioni abbia preso il nome di mordigallina, o

paperina, o anitrina. Quest' erba pistata ed applicata alla ferita fatta dal morso di un cane arrabbiato si pretende che la sani.

Anagallide acquatica, detta anche *Gorgolestra*, lat. *Samolus*, *Samolus Valerandi*, Linn. fr. *Mouron d'eau*, *ou Mouron aquatique*. Ama i luoghi acquatici e pantanosi, alza il suo fusto da terra un piede, dal quale pullulano foglie, le quali si mangiano in insalata.

Ananas, *Nanas*, *Jaiama*, lat. *Ananas*. *Bromelia ananas*, Linn. fr. *Ananas*. Pianta dell'Indie preziosa a cagione dell'eccellenza del suo frutto, il cui sapore oltrepassa quello di tutte le frutta note. L'ananas porta certe foglie simili a quelle della canna, lunghe 2. o 3. piedi, di color verde bello e dentate nel centro. Da queste s'innalza un tronco alto circa 2. piedi, grosso quanto un dito e guarnito di alcune foglie. Questo sostiene nella sommità una rosa formata di varie fogliette di colore di fuoco le quali nascondono il frutto, il quale ingrossandosi piglia la forma di una pigna, per la qual cosa appresso alcuni l'ananas si chiama pina: Alcuni fioretti turchini partono da certi embrioni triangolari che s'ingrossano e s'indurano alla consistenza come della carne del cedro. Prima sono rossi, poi gialli dorati. Una corona di foglie verdi, simili e più piccole di quelle della parte inferiore della pianta, termina il frutto. Questo è il frutto, il quale mangiandosi ha il sapore delizioso del melone, dell' albicocco, del persico, del melo cotogno, dell' uva moscata; perciò è chiamato il re de' frutti. Malgrado però la delicatezza e il gusto odoroso di tal frutto, la cultura di questa pianta può riguardarsi piuttosto come un oggetto di lusso che come un oggetto di utilità reale. Se si abitano i contorni di una città grande, in cui abbondi la massa del danaro, l'agri-

l'agricoltore ne ricaverà qualche vantaggio superiore alle spese; ma in ogni altro luogo questa cultura sarebbe rovinosa. Il carbone o le legna necessarie al mantenimento di quel grado di calore, che questa pianta esige, lo stabbio e le conce degli strati, finalmente le assidue cure, che bisogna prestarle, sono altrettanti oggetti di spese, a cui l'agricoltore ordinario non può supplire. Le maniere di moltiplicarlo sono tre: per mezzo dei semi, o per mezzo dei rampolli ossiano ributti, ovvero per mezzo della sudetta corona. La prima maniera col seme è lentissima, ma può somministrare qualche varietà che farà piacere agli amatori. Quando il frutto ha acquistata la sua completa maturità, si distacca dalla pianta, e si tiene sospeso nella stufa calda sino a tanto che sia svaporata l'umidità della sua polpa: bisogna anche conservarlo in un luogo molto asciutto, affinchè la variazione dell' atmosfera, specialmente la sua umidità, non lo penetrino. Quando il calore della primavera incomincia ad essere attivo si empie un vaso di una terra preparata come si dirà in appresso; si colloca il seme in questa terra e si seppellisce poi il vaso nello strato di stabbio collocato sotto l'impannata nella stufa calda. Se l'uno e l'altro sono troppo umidi, se quest' umidità superflua non è dissipata di tempo in tempo per mezzo della rinnovazione dell' aria, è da temersi che la muffa non faccia imputridire i semi. Generalmente parlando tutte le piante grasse, tutte le cipolle sono in questo caso; benchè l'ananas abbia una foglia sufficientemente asciutta, può tuttavia riguardarsi come una pianta grassa. La condotta di questi semi non differisce punto da quella delle altre piante, che domandano la stufa calda o le impannate. Evitate l'umidità; ecco il punto grande. Quando i fusti nati dal seme avranno

acquistata una certa grossezza convien trasportarli separatamente ognuno in un vaso diverso e guarnito di terra. Siccome il calore del nostro clima non è abbastanza forte per questa pianta, così i vasi non debbono mai sortire di sotto gli strati e le stufe se non quando bisogna fare nuovi strati. Il rampollo ossia ributto è una nuova produzione della pianta, la quale sorte dalla sua base e talora dalla parte, che si trova sotterrata. Tutti i piedi vecchi ne somministrano un numero più o meno grande: si debbono distaccare dal tronco e danneggiarlo meno che sia possibile. Questi rampolli si collocheranno nella stufa o in un luogo asciutto e caldo, e vi resteranno sino a tanto che la base del rampollo si sia diseccata e divenuta solida e tenace. In questo tempo la pianta giovine si può confidare alla terra: senza questa precauzione perirebbe infallibilmente per l'effetto della putredine, la quale si estenderebbe sino alla sua cima. Il tempo di troncare questi rampolli è il mese d'aprile. La corona è l'unione delle foglie, che unite insieme come a fasci sovrastano al frutto: tagliatelo nella linea di demarcazione; quando sarà stato mangiato, distaccate le foglie inferiori nell' altezza di 17. sino a 18. linee, cioè a dire in tutta la parte che deve essere sotterrata, e ponete questa corona a seccarsi come è stato detto pe' rampolli, affinchè la sua base divenga callosa e la piaga si cicatrizzi bene. E' ella cosa più utile il piantare i rampolli, o la corona? Le opinioni degli agricoltori sono discordi. Alcuni danno la preferenza alle corone e il Miller ai rampolli. Questa incertezza prova almeno che si può far uso delle due risorse di cui la natura è stata prodiga a favor di questa pianta per accrescerne la moltiplicazione. La terra migliore per coltivarla è quella che non ritiene nè troppo, nè troppo

po-

poco l'umidità, e che non è nè troppo compatta nè troppo sabbiosa. Per prepararla si fa in questa guisa. Prendete le zolle erbose di un prato; meschiatele con un terzo di sterco di vacca imputridito, o di stabbio di un vecchio strato di meloni; meschiate insieme il tutto per servirvene sei mesi o un anno dopo. In questo intervallo di tempo rompete più volte questa terra; ed anche quando le particelle cominceranno ad essere sufficientemente separate, passate il tutto per un crivello di ferro affinchè il mescuglio sia più perfetto. Se la terra delle zolle fosse troppo compatta, sarebbe necessario meschiarvi un poco di sabbia, al più un sesto ed anche un ottavo secondo la costituzione della terra. L'umidità troppo grande è mortale per l'ananas: questa è quella che gli nuoce maggiormente nelle stufe calde nel decorso dell' inverno, specialmente ne' climi dove il cielo nubiloso e rigido non permette sovente ai raggi del sole di penetrare nella stufa. Sia dalle piante, sia dalla terra de' vasi, sia dagli strati, si solleva in vapori una quantità di acqua assai considerabile per caricarne l'atmosfera della stufa: quindi gli ananas s'ingialliscono e hanno a temere in questa stagione il freddo e l'umidità. Si garantiscono più facilmente dal primo che dalla seconda: un poco più di legna o di carbone nel fornello è sufficiente. Quando il sole riluce è cosa opportuna di aprire una picciola porta, o una picciola finestra, per dissipare l'umidità soprabbondante, ed avere l'attenzione di chiudere l'una e l'altra subito che si può per non raffreddar troppo l'aria della stufa. Questa pianta traspira molto nell' estate, e la sua vegetazione è fortissima a proporzione di quella che prova nelle altre stagioni. Il calore de' raggi del sole concentrato o ritenuto nella stufa o sotto le impannate, la farebbe perire, se la

mano del giardiniere non rendesse all' ananas l'umidità che la sua vegetazione esige: ecco perchè si deve irrigare poco e sovente nell' estate, ed avere l'attenzione di esaminare di tempo in tempo tutti i vasi per assicurarsi, che i buchi esistenti nella base de' medesimi non sieno chiusi: l'acqua che rimanesse nel vaso farebbe perire la pianta. Ne' gran calori dell' estate e sotto la temperie del clima dell' Italia superiore bastano due irrigazioni per ogni settimana: nella meridionale bisogna moltiplicarle un poco più. E' bene imitare talora la natura, cioè a dire irrigare come una pioggia fina col mezzo dell' adacquatojo minutamente bucato per lavare e nettare le foglie della polvere che si è loro attaccata. Con questo mezzo si facilita il loro traspiro, e specialmente l'assorbimento de' sughi e de' sali tenuti in dissoluzione nell' atmosfera. E' dimostrato che le piante si alimentano più per mezzo delle loro foglie che pel mezzo delle loro radici; e le piante grasse sono specialmente in questo caso: parecchie ancora non hanno bisogno che dell' aria. L'ananas richiede altre attenzioni. Le radici si stendono vigorosamente e si soffocherebbero ben presto vicendevolmente se il giardiniere non c'invigilasse attentamente: oltre di ciò la terra s'indebolirebbe e il frutto sarebbe magro e piccolo. Sarebbe desiderabile che coloro i quali sono al caso di coltivare questa pianta straniera sostituissero ai piccoli vasi, de' quali si servono, vasi di un diametro tre volte più grande e di una profondità proporzionata. Vi è luogo a presumere che la mutazione di vaso diventerebbe inutile, e che si avrebbe una pianta più vigorosa, meglio nutrita, un frutto più grosso, più sugoso, più odoroso. Si cambiano di vaso due volte all' anno e due volte all' anno le radici vengono mutilate: questa non è certamen-

mente la strada della natura; e ne' paesi in cui questa pianta è naturale le radici le si conservano intere. Questa esperienza costerebbe poco a tentarsi per uno o due vasi. Il terreno ristretto di una stufa, il desiderio di avere molti piedi di ananas forse sono le ragioni che hanno prescritta e renduta necessaria la legge della mutazione dei vasi. L'esperienza ha provato che per mezzo delle troppo frequenti mutazioni non si avevano mai grossi frutti, che il loro odore era debole e il loro sapore poco piacevole. Ha provato altresì che quando il frutto incomincia a comparire, se le radici toccano le pareti del vaso da tutti i lati, il frutto resta piccolo e la corona si fa grande. Se il frutto si cambia di vaso quando comincia a comparire, la sua maturità viene ritardata ed esso ingrossa poco. Il tempo di cambiar di vaso la pianta è il fine di aprile pe' rampolli e per le corone piantate nel decorso dell' anno precedente; la seconda epoca per gli ananas è la fine di luglio o il principio del mese di agosto. I rampolli e le corone non esigono dal principio che vasi di sei ed otto pollici di apertura ed altrettanto di profondità, e nella seconda mutazione vasi di un piede di diametro. In ogni mutazione di vaso bisogna irrigare e muovere lo strato, aggiungervi nuova terra per mantenerlo nella stessa altezza e conservargli il suo calore. La concia deve essere rinnovata prima dell' inverno, affinchè quella che voi le sostituirete dia un calore conveniente nel decorso di tutta questa rigida stagione. Le irrigazioni nell' inverno sono rare. La maniera di collocare i vasi nella concia non è indifferente: se i vasi si toccano fra loro le foglie nell' ingrandirsi si meschieranno insieme e si daranno imbarazzo vicendevolmente le une alle altre; per sottrarsi a questo imbarazzo si allungheranno; finalmente la pianta mette-

 rà

rà rami stentati. Bisogna dunque sotterrarli in guisa che le foglie di un vaso nell' avere acquistata la loro maggiore lunghezza tocchino appena quelle dell' ananas piantato nel vaso vicino. Questa osservazione è essenziale specialmente nell' estate; nell' inverno non è tanto necessaria perchè la vegetazione è rallentata. Questa pianta come quella, la quale è originaria di paesi assai caldi, teme le nostre invernate; onde senza le stufe non conviene sperare di conservarla fra noi. La temperie di una stufa piena di ananas deve essere nel decorso dell' inverno di 64. gradi del termometro di Farneitz. Un termometro servirà a fissare questo punto molto essenziale: è meglio eccedere in un poco più che in un poco meno di calore; in una parola 55. gradi e 70. sono i due estremi che non si passano impunemente e senza che la pianta se ne risenta. Nell' estate al contrario un calore troppo grande diviene nocivo. La stufa calda è dunque essenziale almeno per sei o per otto mesi dell' anno, e meno nell' Italia più meridionale: nel rimanente del tempo bastano le impannate o le invetriate. Negli scorsi anni si è tentato di trovare una maniera di riscaldare economicamente le stufe o serre degli ananas. Il sig. Brochieri ha pensato che sia un ottimo mezzo quello di adoprare dei pezzi di legno frastagliati che si possono trovare in tutte le botteghe dei legnajuoli. Si mescolano insieme i pezzi grossi coi piccoli, purchè non sieno troppo grossi del tutto nè troppo piccoli: ogni sorta di legno è buono; il forte però conserva il calore per più lungo tempo. Vi si può ancora mescolare insieme scorza d'alberi massime di rovere, sminuzzandola bene. Proveduto che si sarà il giardiniere della necessaria quantità di questi pezzi, ne empirà la sua buca fino all' altezza per lo meno

dei

dei primi vetri della facciata; indi farà gettare su di essi una volta al giorno per lo spazio di due o tre giorni almeno 20. secchi d'acqua. Dopo il primo adacquamento avrà attenzione di chiuder bene le invetriate e di lasciarvi battere il sole quanto potrà. Se per sorte le notti fossero fresche converrà che copra i vetri al di sopra colle coperte di cui si servirà per l'inverno. Adoperando queste precauzioni le boscaglie non tarderanno molto più a riscaldarsi che 6. giorni nell' estate e 15. nell'autunno. Un letto così fatto conserverà il suo calore senza che faccia bisogno di più toccarlo, nell' estate due mesi, e tre nell' inverno. Non è poi cosa di sostanza che lo conservi un poco più o un poco meno: l' essenziale si è che ogni qualvolta s'avvedrà il giardiniere che il letto si sarà raffreddato, egli abbia cura di ritirare le piante e porle, se la stagione è buona, in qualunque camera ei vorrà; se nell' inverno, in una buona camera ben riparata dal gelo. Ciò fatto bisogna che immediatamente volga sottosopra il letto, e togliendo via la terra che le boscaglie nel marcire avranno formato ne rimetta a suo luogo altre, che le frammischi bene colle vecchie, e indi rifaccia il letto colle medesime regole che si sono dette; colla differenza però che siccome per la maggior parte le boscaglie sono già state adacquate, nel caso presente basterà d'innaffiarle solamente una volta con 15. o 20. secchi d'acqua. A misura che si riformeranno i letti le boscaglie prime andranno sempre diminuendo e la quantità dalle nuove crescendo. Sarà perciò necessario che in appresso il giardiniere regoli l'adacquamento in proporzione. Questo è il metodo del sig. Brochieri: ma siccome esige molta abilità ed attenzione affinchè i ritagli di legni misti a scorza di quercia producano il calore necessario alla

ve

vegetazione degli ananas, il sig. conte Fraylino di Butigliera ha pensato di surrogare alle dette materie la semplice segatura di legno che ovunque si può avere in abbondanza. Se si può avere di legno forte è da preferirsi a quella di legno dolce. E perchè il legno possa fermentare vi si deve unire del concime freschissimo di cavallo, onde risulta in certo modo quella combinazione di materia animale e vegetale che trovasi nel tanno o vallonea usata da altri con maggior dispendio. Le proporzioni da tenersi nell' unire quelle due sostanze sono due terzi di segatura e un terzo di letame: si mischia il tutto, si colloca nella fossa destinata a ricevere i vasi degli ananas, e si pesta acciò avendo in sè meno aria fermenti lentamente e produca un calore moderato e durevole. Niun' altra attenzione esige questo letto se non di smoverlo dopo tre mesi, aggiungendovi della nuova mistura a misura che la vecchia si è diminuita. Non si rinnova mai per intero, ma vedendo che diminuisce il calore se ne leva circa due terzi della vecchia e principalmente la parte divenuta terra per la scomposizione del letame, e altrettanto di nuova ve se ne ripone. La vecchia che vi si lascia facilita e ajuta la fermentazione della nuova. Misurato il calore col termometro di Reaumur colla palla a nudo a uso de' bagni, il sig. conte ha osservato che ne' primi 4. o 5. giorni col termometro s'alzava a 5. o 6. gradi, quindi si portava gradatamente in altrettanto tempo dai 5. ai 20., dopo 15. o 20. giorni s'alzava a 35. fino a 40. Quindi discendeva fra i 30. e i 25., nel qual grado a un dipresso conservavasi per tre mesi, dopo i quali si ridestava la fermentazione o coll' aggiungervi della nuova mistura, o ben anche col solo rimescolare il letto di cima in fondo e spargervi un poco d' acqua se vedevasi che fosse troppo asciutto.

Ol-

Oltre i sopra descritti ostacoli del caldo e dell'umido che si oppongono alla vegetazione dell' ananas, ve n'è un altro che rovina anche maggiormente le piante. Questo è una specie d'insetto di color bianco, che sul principio somiglia ad una polvere bianca; ben presto poi si sviluppa e vedesi sotto la forma di quei piccoli insetti che infestano gli agrumi. Sembra che non facciano alcun movimento, e ascosti sotto la tenue scaglia che li ricopre veggonsi fortemente attaccati alle foglie. Essi non corrodono la pianta, ma siccome sono armati di una tromba conficcano questa nella tessitura delle piante e ne traggono il sugo. Quindi ne avviene uno stravasamento del sugo che vi rimane, le foglie ingialliscono, e la pianta languisce e muore. La riproduzione di questi insetti distruttori è prodigiosa, e non è facile trovare il rimedio opportuno per estirparli. Si è sperimentato utile di fare in un vaso qualunque sia una forte infusione di tabacco, e dopo aver tolta tutta la terra d'intorno alle radici della pianta s' immerge totalmente in questa infusione e vi si trattiene per lo spazio di circa 24. ore. Tratta poi fuori di questo bagno s'immerge in un altro d'acqua pura, e quindi con una spugna si nettano bene le foglie e poi l'interno e l'esterno del vaso in cui si vuole ripiantare, e nel ripiantarla le si dà una nuova terra. A questa terra si dovrà aggiugnere un poco di concime ad effetto di rinnovarvi il calore. Quest' insetti si moltiplicano assai nell'estate e molto più sulle piante che si tengono troppo asciutte; onde viene a confermarsi che in quella stagione convien mantenere i vasi con una giusta umidità.

Nel paese in cui l' ananas è naturale si aspetta che il frutto abbia acquistata quasi tutta la sua maturità; allora si separa dal fusto e si appende per qualche tem-

po:

po: il suo sapore diventa più grande, perchè l'acqua sovrabbondante di vegetazione si è dissipata; e quest' acqua nell'ananas siccome in tutti i frutti di qualsivoglia specie sopprime i principj aromatici ed è malsana. Per mangiarlo si separa dalla sua corona: alcuni tolgono la scorza del frutto alla profondità di due linee, lo tagliano orizontalmente in pezzi sottili, li condiscono con un poco di sale e li lasciano macerare in questa guisa nell' acqua per qualche momento; altri li condiscono con vino di Spagna e con zucchero. In Asia si riguarda questo frutto come molto riscaldante e nocivo alle persone attaccate da malattie cutanee. E' cosa imprudente mangiarne più d'uno. L' odore e non il colore del frutto decide della sua maturità; e il tempo di coglierlo è quando i suoi tubercoli hanno perduto un poco della loro consistenza: se si aspetta la sua piena maturità sulla pianta la sua polpa diviene troppo molle e il suo odore svanisce. Per mangiarlo buono bisogna coglierlo nel suo punto conveniente. Dall'Indie viene a noi una confezione d'ananas molto stimata. Havvi un' altra specie d'ananas, il di cui frutto è fatto a pan di zucchero, dal quale piglia il nome. Non ingiallisce tanto quanto il primo, ma il sapore è migliore. Evvi anche l'ananas grande migliore dei due summentovati nell' odore, ma inferiore di gusto. Il pitte è l'inferiore. Ma quell' ananas, che i Francesi chiamano *pomme de reinette*, fra tutti è il migliore e non suole far uscire il sangue dalle gingive. Nella villa Borghese fuori della porta Pinciana di Roma fra le altre piante esotiche si coltiva un' altra specie di ananas detta ananas del Brasile per distinguerla dalle altre specie che egualmente abbondano nel Brasile e in altre regioni dell'America. Questa specie non è per anche molto conosciuta in Italia, onde non sarà mal

mal fatto di darne una qualche descrizione a norma di quanto ne dicono i sigg. abb. Gilii e Xuarez nelle loro osservazioni fitologiche. Essi la coltivano eziandio nel loro orto vaticano indico. Da una radice grossa e fibrosa sorge questa specie di ananas, il quale a prima vista non è molto dissimile dall'altro. Le sue foglie sono d'un cupo verde, lunghe circa tre palmi romani, mucronate nella loro estremità e guarnite nel loro lembo di punte simetricamente disposte, ma non tanto spesse. Dal mezzo di queste foglie sorgono i fiori, i quali poco alzano e quasi tutti veggonsi con un medesimo ordine disposti. Sono questi fiori monopetali, colla corolla tripartita e il loro colore è rossigno. Ciascun fiore ha sei stami carichi di antere diritte ed un pistillo della lunghezza dei medesimi stami collo stigma ottuso e trifido. Ogni fiore ordinariamente produce il suo frutto e ognuno di questi è della lunghezza di un dito incirca e della figura di una prugna. Ogni pianta d'ordinario produce dieci e più prugne, e queste seguitando l'ordine dei loro fiori sono situate quasi in tanti loculi nel grembo della loro pianta. Una pelle biancastra piuttosto delicata e alquanto lanuginosa veste il frutto la cui sostanza è carnosa e succulenta, e contiene in sè molti piccoli semi nericci. Il suo sapore è un grato agro dolce: da questo gusto alquanto piccante lo chiamano gl' Ispano-americani *raspa lengua*. Si conviene peraltro generalmente che questo frutto contenga un misto di più sapori come l'altro ananas. In America tanta n'è l'abbondanza che serve agl' Indiani in qualunque occasione per la cosa la più usuale. Dal frutto spremuto, come anche da quello degli altri ananas, sogliono specialmente i Brasiliani cavarne un buon vino, che è di lunga conservazione e molto generoso, di cui perciò convien fare un uso moderato, poichè facilmen-

mente ubbriaca e accende il sangue. Dalla pianta intera cavatone il sugo e lasciatolo fermentare per alcuni giorni può supplire alla mancanza di un forte aceto. Sogliono gli Americani cavare dalle foglie macerate e battute molti filamenti, i quali insieme uniti e torti servono loro per formarne delle cordelle per fare delle reti ed anche delle corde per altri usi. Colle fibre più sottili vi fanno le donne indiane delle tele ed anche dei merletti, dei quali si servono per ornarne i lembi di quella specie di veste che usano. La stoppa che se ne cava l'adoprano per calafatare le loro barche. Il ceppo di questa pianta quando sia ben secco è strettamente combustibile. Per quello che riguarda le sue virtù mediche si è sperimentato che tenuto in bocca il frutto sani se vi sono le ulceri provenienti da calore e lo scorbuto: mangiato muove il ventre e guarisce le ulceri dei reni e della vessica ed è litontriptico, cioè un rimedio che o rompe il calcolo o lo espelle fuori. Il suo sugo dato alla misura di un cucchiajo con un poco di zucchero ai fanciulli giova loro contro i vermi e lo scorbuto della bocca. Conferisce moltissimo a coloro che patiscono di febbri provenienti da cacochimia di falsa pituita. Provoca ancora i mestrui e le orine, e in questi casi conviene usarne una competente dose, poichè opera con troppa violenza: cagiona anche con somma facilità gli aborti. Le fronde di questa pianta hanno virtù antispasmodica; onde alquanto riscaldate ed applicate a qualunque parte affetta da dolori li mitigano mirabilmente ed ammolliscono la parte medesima. Il sugo poi cavato dalle foglie e bevuto in sufficiente dose mitiga i dolori anche provenienti da lue venerea. Il sugo stesso cavato dalle foglie alquanto arrostite al quale sia unito un poco di nitro polverizzato, se se ne ungano le fresche ferite ben presto le salda e ne riu-

nisce

nisce sì bene i labbri che quasi non vi si scorge segno. La cultura per questa pianta è la stessa che quella degli altri ananas. V. *Sorbetto*.

Anchioda. V. *Acciuga*.

Andari. Sono piccoli viottoli, o sentieruoli fatti ad arte nei giardini, nella caccia della ragnaja, ec., per non pistare e disordinare il terreno nell'andare a qualche luogo. Così in una strada sporca gli andari sono sentieruoli più netti.

Andromeda, lat. *Andromeda polyfolia*. E' una piccola pianta a fiore campaniforme, la quale cresce comunemente ne' luoghi freddi e paludosi dell' Europa e suol fiorire in giugno e luglio. La sua radice è fibrosa, le foglie strette, lanceolate, verdi al di sopra e slavate al di sotto. Molti sono i fiori che butta, ma piccoli e di color rossiccio. Questa pianta è di nocumento grandissimo ai bovi e alle pecore, perciò si dovrebbe cercare di estirparla ovunque possa riuscire.

Androne. Lo spazio che si frammezza fra due filari di viti.

Anello magico. V. *Circolo magico*.

Anemolo, *Anemone*, lat. *Anemone*, fr. *Anemone*. Fiore ammirabile per la varietà dei suoi colori e la bellezza di sua figura. Sopra un gambo sottile benchè assai forte per sostenerlo, sorge il fiore o incarnato, o color di fuoco o bianco. I variegati sono rari ed i vellutati sono i migliori. Acciò un anemolo sia perfetto in bellezza deve avere il capo ben tondo, i colori vivi, il mantello, cioè quelle foglie, che inviluppano il fiore per di fuori, ben larghe e ben tonde; e le foglie di mezzo, che ricoprono il serbatojo dei semi o sia il fiocco, sottili e ben rivolte all' indentro in foggia di cupola. La varietà dei suoi colori dà una vaghezza al giardino quando dal prudente giardiniere ven-

vengano nei partimenti distribuiti talmente i fiori bianchi coi rossi e cogli incarnati, che facciano buona armonia. Questi fiori cercano una terra leggera, composta di due terzi di sabbia gialla, un terzo di creta ed un terzo di terriccio tutto ben crivellato. Se volete piantarli in terra, questa sia a buona esposizione ed alquanto in declive come una riva La stagione di piantarli è il principio d'ottobre: chi ne vuole per tutto l'anno ne pianta in aprile ed in maggio. Se temasi di pioggia si coprano con paglia, e se di gelo si coprano di letame. Si nettano bene da quelle foglie le quali minacciano d'infracidare, e da quei getti i quali compariscono più deboli. Ogni anno si sterpino le loro radici, si nettino con diligenza, si levi ogni sorta di putridume, si tolgano i filetti e radichette guaste, e conservinsi per piantarle come sopra. Si propagano come si può inferire dal sopradetto, per via delle radiche trapiantate a suo tempo. Ma se volete avere anemoli curiosi e sempre nuovi, dovete propagarli per via di seme. Sì questi che i tulipani e forse anche altri fiori di simil fatta seminati, per grazioso scherzo della natura ben di rado riescono simili alla madre nel colorito. Dai semi del medesimo anemolo nasceranno fiori bianchi e verdi e turchini e gialli e variegati e brizzolati ec. L'arte è degli Olandesi. Dal seminarli è venuta quella tanta varietà di fiori che s'ammira ne' nostri giardini. Egli è vero però che i fiori propagati in tal guisa tormentano per due anni la nostra curiosità, non mostrandosi che dopo scorso tal tempo. Si seminano sulle ajuole o sulle rive di quelle, e si coprono con due dita della summentovata terra crivellata. Il seme si accoglie da quei fiori che hanno il colorito più vivace e la costituzione migliore, e si coglie ben maturo e quando sta per cadere da sè.

Ane-

Anemolo, o *Anemone di bosco*, *Anemone sylvestris* Clusio, *Anemone sylvestris alba major*, Bauh. Pin. fr. *Anémone des bois ou Anémone sauvage*. Questa specie di anemolo selvatico è da osservarsi come molto nociva ai bovi e alle pecore. Il suo fiore è rosaceo regolare, composto di sei petali bislunghi, di colore incarnato colla corolla bianca e senza calice. Il suo frutto è un ricettacolo globoso prolungato, ricoperto di punti concavi che contiene molti semi quasi rotondi, vellutati, le foglie sono merlate, fornite di lunghi peduncoli ossia picciuoli merlati alle loro estremità. La radice è grossetta, lunga, orizontale, rampante, rossiccia al di fuori e bianca al di dentro, fibrosa e d' un gusto acre. Verdeggia nelle selve e luoghi ombrosi.

Anemoscopio, o *Anemoscopo*. Osservatore dei venti. Questo è un cilindro di vetro, entro del quale un uomicciuolo di legno o di smalto appeso per una corda di budello col suo ascendere e col suo discendere prognostica la mutazione dei venti. Dall' esperienza si vuol provato, che gl' igroscopj, o igrometri, cioè osservatori delle pioggie, fatti colle budella del gatto riescano anche buoni anemoscopj; rarissime volte mancando di predire coll' indice i cambiamenti del tempo e del vento, dal quale dipende la mutazione del tempo stesso. Ma pure questo fatto vuol essere verificato meglio. Come si costruisca un igroscopio, o igrometro, V. *Igrometro*.

Le banderuole le quali si sogliono mettere sovra i cammini e altrove sono veri anemoscopj, ma non predicono il vento; mostrano soltanto quello che soffia. Per vedere di casa il vento che domina e fare una specola del vento, non havvi che prolungare la verga della banderuola fino sotto la soffitta d'una camera: sull' al-

tro capo della verga dalla parte opposta siavi l'indice pe segnare il vento. Fra la soffitta della camera e l'indice siavi una tavola tonda con sopra disegnati i venti, e scrittine i nomi come in una bussola da calamita: questa si chiama tavola dei venti. Prendete colla calamita la tramontana e gli altri punti cardinali, ed accomodate la tavola dei venti nella posizione indicatavi dalla bussola. Il vento, che spira v. gr. da levante, fa voltare la banderuola verso ponente; e la sfera o sia l'indice necessariamente deve segnare il levante che spira, voltando verso di lui la sua punta. V. *Presagio*. Per far simetria in un cortile o in una piazza potrebbe porsi l'orologio da una parte ed un anemoscopo dall'altra: in questo caso deve la banderuola essere talmente congegnata con ruote interne o pignoni, che girando all' intorno faccia anche girar l'indice. Qualunque ferrajo mediocremente industrioso inventerà o per meglio dire comporrà la macchina.

Aneto, lat. *Anethum*, *Anethum fœniculum*, Linn. fr. *Anet*. Pianta odorosa e comestibile che somiglia al finocchio. Il suo gambo è robusto e si solleva all' altezza d' un piede e mezzo. I fiori sono in forma di rosa e nascono all' estremità del gambo in figura di ombrello o parasole. Le foglie sono simili a quelle del finocchio, d'un odore penetrante, la radice è piccola; bianca e fibrosa. Il seme, che è schiacciato, composto di due piccoli semi piatti ovali, ciascuno con tre solchi sul dorso,circondati da un tenuissimo orlo, è di un gusto acre e un poco forte, ma non ostante è grato e soave. Entra in varj manicaretti, ed anche l'erba dà sapore e odore alle minestre massimamente ad alcuni legumi. Il piccante odore del seme tiene lontani gli uccelli dai seminati, ond' è che si soprasemini a quelle cose alle quali temiamo che gli uc-

uccelli si accostino. Nasce spontaneamente nei campi e si coltiva nei giardini ove spesso avviene che quando una volta è stato seminato in un terreno, vi si riproduca ogni anno da sè medesimo col mezzo del seme che cade. Non deve confondersi coll' anice, nè col finocchio dolce. Vedansi queste voci.

Anfibj. Animali che vivono in due elementi, fra questi si annoverano le ranocchie, il castoro, la lontra, il vitello marino ed altri.

Angelica, lat. *Angelica*, fr. *Angelique*: Pianta d' orto. La migliore ha il suo fusto alto due o tre piedi; essa è rotonda, vuota, ha foglie larghe, frastagliate e di color pallido. L'odore è aromatico. La radice è il meglio della pianta, la quale esser deve lunga, bruna ed amarognola. I medici sanno le di lei virtù: io non so altro se non che la radica fatta sobbollire nell' acqua e poscia cuocere nel zucchero è una confezione, che serve ai pospasti.

Anguilla, lat. *Anguilla*, fr. *Anguille*. Pesce noto di fiume, lungo e sottile come un serpente, dal quale egli ha preso il nome latino. La di lei pelle è così liscia, vischiosa e lubrica, che appena si può tener nella mano se non è armata o d'una tela ruvida o di una foglia aspra come quella del fico o con arena. Essa ha la bocca grandicella e guarnita di piccoli e folti denti. La di lei carne è glutinosa. V. *Limaccio*.

Pesca delle anguille. Si pigliano esse con la nassa: come sia fatta, vedilo al suo articolo. Questa si mette ove scaricasi una chiusa di molino, all' apertura inferiore. Oppure: si fa come una siepe di graticci in un fiume poco profondo, la quale si ferma con dei pali. Questa sia posta in triangolo, nel fondo si lascia un colatojo della larghezza della nassa. A questo sito ponetela talchè tutta l'acqua abbia a passare dentro

tro di essa, la quale sia tutta coperta dalla medesima. L'anguilla che si compiace del fondo volendo andare a seconda entra con facilità nella nassa di dove viene impossibilitata ad uscirne. Sono avide le anguille dei vermi, dei quali fanno il loro pascolo. Per far pesca s'infilino molti di questi più grossi per lungo con un filo sottile di seta ben forte, e ripieghisi questo in modo che faccia come un fiocco di vermi. Si cala quest' esca così adattata nell' acqua. Corrono le anguille alla medesima, vi si attaccano, e tra che il filo imbrogliasi nei lor denti, tra che esse non lasciano così di facile quanto prendono, si traggono fuori dell' acqua all' asciutto. Col verme si possono vestire gli ami ed in vece d'amo può attaccarsi alla lenza una pelle di ranocchia, nella quale figendovi l' anguilla i denti, non li disbarazza così facilmente.

Pasta per le anguille. Prendete 8. dramme di scolopendra, che è un pesce di mare, altrettanto di squilla, che è un gambero parimente marittimo, e due dramme di giuggiolena, mescolato tutto insieme. Questa è un'esca eccellente per prenderle. Le anguille dimorano volentieri nel fango, e non se ne pescano giammai tante quante dopo le innondazioni e nel torbido.

Pescare le anguille coll'amo in riposo. Vedete l'articolo *Amo*, e troverete che in mare si fa uso di lunghi ami pendenti coi suoi fili da una lunga corda. Questi servirebbono molto bene per pescare le anguille; ecco il modo: si attaccano ad una lunga corda o spago grosso delle lenze sottili, in cima alle quali saravvi un amo lungo un pollice rivestito della sua esca. Questa si stende sul fondo dell'acqua, e si fissa o con sassi o con caviglie. Le anguille non possono traversar quel passo senza veder l' esca, se l'abboccano sono prese.

Ne'

Ne' Paesi bassi, ove è copia d'anguille, frugano nel fango quasi volessero snidare i pesci con una fiocina tutta dentata all'indentro, ove l'anguilla fuggendo s'intrica, e non si sviluppa per quanti sforzi essa faccia. Si può fare un vivajo di anguille in un fosso ben chiuso, ombreggiato e torbido. L'anguilla di mare è la medesima, che quella d'acqua dolce; dal mare ascende su per li fiumi, e dai fiumi cala al mare a far prole. Le valli di Comacchio nello Stato ecclesiastico sono celebri per la quantità immensa di buone e grossissime anguille che vi si pescano. Si conciano poscia in botti tagliate in pezzi lunghi circa mezzo palmo e se ne fa un commercio grandissimo per l'Italia e fuori. Sono molto gustose a mangiarsi in tal maniera o leggermente arrostite o in altre guise differenti principalmente nella quaresima. In Roma si chiamano anguille carpionate.

Il vostro cuoco appresteravvi l'anguilla in cento modi; arrostita è più sana.

Dicesi che alcuni venditori di cavalli facciano entrare per l'ano dei medesimi delle anguille, per farli comparire più grassi, o perchè esse essendo vive e muovendosi facciano comparire il cavallo più spiritoso con inquietarlo. Pretendesi anche che alcuni maniscalchi facciano prendere per bocca un'anguilla viva ai cavalli ansanti o bolsi, affinchè essa li purghi passando loro per l'intestina.

Anguria, Cucumis anguria, Linn. Questa è una pianta americana, che da alcuni anni si è introdotta in Roma particolarmente dai sigg. abb. Gilii e Xuarez nel loro orto vaticano indico, i quali ne hanno anche publicata la descrizione nelle loro osservazioni fitologiche. Ha il suo caule aspro, quadrangolato e sarmentoso, che lasciato in sua balía serpeggia co'suoi rami per ter-

ra, ma coltivato nei vasi è retto da sostegni ascende alla stessa maniera che tante altre piante avviticchianti. Spuntano dal caule molti rami; i quali si ornano di bellissime foglie irsute ed aspre; di un color verde giallognolo tutte unite al proprio peduncolo eccedente ordinariamente in lunghezza le tre once di palmo, ed è ancor esso quadrato e ruvido. Le stesse foglie sono con somma eleganza intagliate, ed imitano quelle del cocomero comune. I fiori sono piccoli, di un bel color giallo, maschi e femmine su di un medesimo gambo, e sono situati fra il picciuolo delle foglie ed il caule della pianta. Nell'uno e nell'altro fiore la corolla è monopetala, campanulata e profondamente tagliata in cinque parti. Il fiore che contiene le parti femminee posa sopra di un germe, il quale fatta che sia la fecondazione cresce a poco a poco fintantochè giunge alla grossezza e figura di un uovo di gallinaccio, tutto attorniato da tubercoli acuti, lunghetti ed angolosi. Il frutto non ancor maturo è verdognolo; e nel maturarsi si fa pallido e bianco. Il suo interno è composto da una sostanza carnosa bianchiccia, acquea ed acida, la quale sostanza è divisa nella sua lunghezza in tre parti, ed in queste veggonsi trasversalmente collocati i semi nella guisa stessa che nel nostro cocomero asinino. Essi sono piccoli, bianchi, schiacciati ed amaretti. La radice è fibrosa e di color bianco. Le sue proprietà rapporto a tutta la pianta si fanno purganti e caustiche; rispetto poi alle radici hanno queste meno vigore di tutto il rimanente della pianta. Il sugo del frutto è calido in secondo grado; non si usa però dai medici quantunque lo giudichino buono contro l'idropisia. poichè dee aversi una somma precauzione in far uso di quelle piante che troppo purgano; in secondo luogo perchè questo sugo avendo per naturale proprietà di aprire gli ori-

rifizj dei vasi, eccita dolori di ventre e sovente corrode le tuniche degl'intestini ancorchè sia unito ad altri rimedj dolcificanti ed emollienti; onde l'uso cagiona la dissenteria e tanti altri incomodi, per evitare i quali è più conveniente il non adoperarlo. In Roma però si è osservato che il suo frutto perde se non totalmente almeno in gran parte della sua causticità; onde se n'è fatto uso arditamente da molti senza che alcuno ne abbia risentito nella propria persona alcun incomodo. Lo adoprano nei cibi alla maniera stessa che i pomi d'oro: grato è ancora al gusto mangiandodolo crudo a fette, e più se condito a modo d'insalata, e in questo modo somiglia molto al cetriuolo sì nell'odore che nel sapore. Non esige questo vegetabile molta cultura; ricerca soltanto che sia seminato in terreno arido e arenoso per crescere nella stessa guisa del cocomero selvatico. Fiorisce d'agosto, matura il suo frutto sulla fine di settembre; e siccome i fiori succedono di mano in mano che la pianta si estende, così la maturità de'suoi frutti giunge sino al cadere di ottobre.

Anice, *Aniso*, lat. *Anisum*, *Pimpinella anisum*, Linn. fr. *Anis*. Pianta notissima, i cui fiori sono piccoli, bianchi, in figura di rosa, disposti a forma d'ombrello. Il suo gambo si solleva circa due piedi, è ramoso, scanalato e vuoto. Le foglie superiori sono d'un verde vivace e assai frastagliate; il seme è scanalato, d'un odore e d'un sapore grato e soavissimo, misto d'una piacevole acrimonia. Tutta la pianta è aromatica, di radice minuta, annua, fibrosa e bianca. Il seme è bislungo, ovale; si divide in due semi convessi e scanalati nella parte esteriore più gonfia nella parte interna, e molto somiglia al seme dell'aneto, col quale taluno lo confonde. E' buono contro i flati,

è cordiale, stomatico e digestivo; si suole adoperare con vantaggio nella raucedine e nella tosse: è collocato pel primo nelle quattro semenze calde, e sono l'anice, il finocchio, il cimino, il caro o carvi. Colla distillazione e per espressione si ricava dal seme dell'anice un olio verdastro, odoroso, grato al gusto, che applicato esternamente si dice buono per guarire le contusioni delle parti nervose, e ad un freddo mediocre si congela. Estratto colla semplice premitura quest'olio ha la stessa proprietà dell'olio d'ulivo e nulla più; ma l'olio essenziale riscalda ed accende: si può farne a meno. Il suo odore è dolce, il sapore acre: la sua dose è da uno sino a 10. grani in una mezz'oncia di zucchero. E' tanto penetrante e volatile, che spremuto il latte di una vacca o capra che se ne sia pasciuta, se ne scopre in esso l'odore. Rivestito di zucchero forma dei piccoli e grati confettini che sono opportuni per render buono il fiato, fortificano lo stomaco, dissipano i flati, facilitano la digestione e procurano abbondanza di latte alle nutrici. L'aniso semplice si mette nel pane e nelle ciambelle e in altre paste. In Germania si costuma di presentarne sopra piatti perchè si mangi col pane. Si usa per darne il sapore nelle acquevite e rosolj e in altri liquori. Nei fanciulli facilita la digestione del latte, l'espettorazione delle materie mucose nell'asma umido e nella tosse catarrale invecchiata. Se ne consiglia l'uso nell' oftalmia risipolosa ribelle e nei principj delle cataratte. Sotto forma di cataplasma questi semi contribuiscono talora allo scioglimento de' tumori inflammatorj. Nell'adoprarli contro i flati l'uso può esserne talora pericoloso se i flati cagionano una tendenza all'infiammazione e specialmente se l'infiammazione è già formata. In questo caso è meglio impiegare le bibite diluenti ec. Si prescri-

vo-

vono i semi ridotti in polvere da cinque grani fino ad una dramma incorporati con uno sciroppo o sciolti in cinque once d'acqua o di vino. Per gli animali la dose de'semi in polvere è di un'oncia: infusi nell' acquavite la dose del liquore è mezza libbra, quella de' semi è un'oncia. Se si fanno macerare a bagno maría in otto once d'acqua la loro dose è da 15. grani fino a mezz'oncia. E' inutile fare l'acqua d' anice distillata; una leggèra infusione di semi ha la stessa proprietà.

La cultura di questa pianta riesce sufficientemente bene ne' paesi meridionali. La sua cultura in grande è molto in uso nella Spagna, nel territorio di Bologna e di Faenza ove se ne fa commercio coi paesi oltramontani. L'anice di Malta è molto stimato Esige una terra leggera, sabbiosa e ciò non ostante ingrassata ed una esposizione caldissima. Alcuni pretendono che meglio gli convenga una terra argillosa. Nella primavera quando non si temono più le gelate tardive o le piogge fredde si semina l' anice e germoglia facilmente: se si vuole accelerare la sua vegetazione basta infonderlo nell'acqua per qualche ora. I semi freschi sono migliori per seminarsi, e generalmente parlando non si può fare alcun uso di quelli che hanno più di tre anni. Quando la pianta giovane è sortita dalla terra bisogna assolutamente estirpare le piante sopranumerarie, e dare a quelle che restano uno spazio di sei pollici l' una dall' altra. Si avrà grande attenzione di liberarle dalla voracità delle cattive erbe e di zappare di tempo in tempo il terreno. Questi piccoli lavori sono molto vantaggiosi per le piante. E' inutile aspettare la perfetta maturità de' semi destinati al commercio; sarebbe una perdita per l' agricoltore. Quando cominciano a diventar duri questa è l'epoca in cui si deve tagliare la pianta in distanza di un pollice dalla

ter-

terra: la pianta getta di nuovo nella primavera seguente ed è più forte e più nudrita. Se non si tagliasse il fusto la pianta non sussisterebbe che un anno, perchè s'indebolirebbe per far acquistare al seme una perfetta maturità. I fusti recentemente tagliati si espongono per qualche giorno al sole, poi si battono e si conserva il seme in un luogo asciutto.

Anil. V. *Indaco*.

Anima. Si dice per significare la parte interiore di qualche pianta o parte di essa, così diremo l'anima d'un nocciolo di ciliegia, l'anima del sambuco, della scorzonera, che è la parte legnosa della radice.

Animale. Materia vasta ai filosofi è l'enumerare nelle sue categoríe gli animali e dividerli in classi. Gli agricoltori a mio parere devono dividerli in due soltanto. Altri per loro natura sono comodi, altri sono incomodi; vale a dire altri utili, altri nocivi. Gli utili sono quelli che o col loro lavoro o colle loro carni o colle loro spoglie ci apportano vantaggio. Tali sono l'ape, il bue, il cavallo, la pecora, il pesce, la cacciagione. Nocivi sono poi quegli che quand' anche qualche utile ci portassero, come le lumache che pur si mangiano, alcuni insetti che servono di cibo ai polli, pure non compensano il male che ci fanno: la maniera di mantenere e propagare i primi, di difendersi e sterminare i secondi, vedetela ai loro rispettivi articoli.

Presagj, che si cavano dagli animali. V. *Presagio*.

Aniso. V. *Anice*.

Anitra, *Anatra*, lat. *Anas*, fr. *Canard*. Uccello anfibio, il quale vive sull' acqua e sulla terra. Altre sono anitre domestiche ed altre selvatiche. Le anitre domestiche abbenchè vengano originariamente dalle uova delle selvatiche sono piacevolissime. L'anitrotto,

to, cioè il maschio dell'anitre, è un poco più grosso della femmina ed ha sempre sulla coda qualche piuma arricciata. I suoi colori sono vaghi, brillanti e variati; la femmina per ordinario è grigia. Quest'uccello si mantiene assai bene in campagna; mentre egli mangia di tutto, radiche d'erbe, erbaccie, insetti acquatici, pesciolini, ranocchie, grano, carne e quanto gli si getti d'avanti. Chi vuole mantenere di queste specie d'animali, conviene che abbia l'acqua vicina, senza la quale e l'anitre e gli anitrini languiranno. Nella costruzione della casa rustica si porranno le utilità che apporta una fossa o nel cortile o in vicinanza. Fra quelle anche si annovera la comodità di allevare le anitre. Appresso alla detta fossa si fa a queste un ridotto basso ed un poco coperto per ritirarsi la notte ed il giorno quando loro piace. Devesi gettare nella fossa o sia peschiera qualche grano, legume, mondiglia, acciò possano giuocolare col becco nell'acqua. Se il fiume vicino sia di lento corso, si lascino pure andare: colà dentro troveranno di che pascersi senza spesa del padrone. Le anitre in una certa specie di libertà fanno le loro covate da per sè, fabricano il nido, schiudono gli anitrini, li conducono a pascere, all'acqua ec.: ma al chiuso fanno poco di buono. Perciò si mettono le uova d'anitra a covarsi sotto le galline, le quali le schiudono in 30. giorni. Si mantengono gli anitrini con cibi tritolati, erbe minute, pane grattugiato ec. Per mettere in covo le anitre s'usano le diligenze medesime che alle oche. V. *Oca*. L'anitra partorisce fra le 15. e 20. uova buone a mangiarsi, ma alquanto indigeste. La maggior parte degli autori dicono che le uova d'anitra selvatica covate dalla domestica e dalle galline diano anitre migliori, Questo è vero; ma quando sono in forza di

vo-

volare se sentono le anitre selvatiche, volano appresso di loro e lasciano deluso il padrone. Per ingrassare le anitre si usa dar loro tre volte il dì farina d' orzo e di formento distemperata in acqua con un poco di mele. Si fa anche ad esse pasta di fichi secchi e crusca a sazietà; e di tanto in tanto si porge loro qualche pesciolino o gli avanzi del pesce crudo che serve alla tavola del padrone. L' anitre benchè della specie dell' oca non sono così dannose come quelle; non entrano ne' giardini, non isterpano l'erbe e non guastano. Sono più utili avendo le carni di sapore migliore, e le piume a parere di Agostino Gallo sono migliori di quelle dell' oca per fare stramazzi. Di anitre domestiche ve n'ha di varie specie: ma perchè tutte si curano e si nutricano alla medesima foggia ci dispensiamo dall' annoverarle. Dalle anitre nostrali e da quelle che Agostino Gallo chiama indiane nasce una terza specie, la quale ad imitazione delle indiane non istride, è di corpo maggiore e fa uova in maggior copia benchè infeconde. V. *Anitre indiane*.

Anitre selvatiche. Queste suddividonsi in due specie, in marine, o di fiume, e di stagni. Delle anitre marine mi dispenso di favellarne, mentre è superfluo discorrere di quegli uccelli dai quali un economo nei nostri paesi non ne può trarre nè profitto nè diletto. Ma sì delle une, che delle altre può vedersene lunga descrizione presso il Buffon e il Bomare.

Anitre di fiume. Anche di queste ve ne sono di varie specie, le quali si distinguono al vario colorito, alla varia grossezza del corpo, alla voce ed a qualche particolare loro appetito. Così evvi l'anitra fluviatile piccola col collare, l'anitra di fiume con macchie rosse, l'anitra che mangia le mosche, la querquedula, l'anitra cristata, l'anitra verde, la stellata, la penelo-

lope, la pratense ec., delle quali, essendo quasi tutte della medesima indole e facendosi di tutte caccia alla medesima maniera, non ne parleremo in particolare. Le anitre selvatiche tengono una gran relazione colle domestiche Esse sono di passaggio e vanno a stormo. Cercano il loro nodrimento nei boschi e nelle acque.

Maniera di far caccia delle anitre selvatiche. Siano le reti per prendere le anitre larghe di maglia 4. o 5. pollici, alte a discrezione e lunghe circa 40. o 50. passi. Sieno del miglior filo ritorto; nelle estremità ove passar devono le corde sieno di funicella ben ferma. Tingansi del colore del fondo del fiume ove si vuol far la pesca. Ordinariamente egli è brunastro. Sieno larghe e doviziose acciò resistano all'impeto dell'anitre anche con cedere. Stimarei tinte che siano di bagnarle nell'olio acciò resistano all'acqua. Chi si diletta di prendere anitre alla rete deve avere i suoi allettajuoli addomesticati. Questi devono essere di razza selvatica o nati in casa sotto la gallina e poi addomesticati, o presi da piccoli e fatti assuefare alla caccia. Di questi allettajuoli se ne devono avere 7. o 8. maschi ed altrettante femmine. Queste facendo la cova in casa vi provvedono per un pezzo di allettajuoli. Sono però facilissimi a fuggire. Le reti colle quali si prendono l'anitre sono del tutto simili a quelle colle quali si fa caccia ai pivieri; non si tendono giammai ove l'acqua sia più alta di un piede, e perciò non si tendono che nelle fosse e nei prati quando l'acqua straripata di qualche fiume vicino li copre. I bastoni sieno forti ed impiombati nella punta più alta; così di tanto in tanto siano piombate le corde da tutte le parti acciò sigillino bene e l'anitre non possano fuggire per di sotto. Si faccia la sua capanna ben verde ove s'ascondano i cacciatori. Nota che

la

la rete, le caviglie, le corde, i bastoni devon essere tutti nascosti sott' acqua. Quando si vogliano tendere queste reti bisogna portare le anitre allettajuole maschi e femmine. Si legano le femmine con un filo al piede e si mettono altre avanti ed altre dopo la rete, le quali nuotano e vanno mangiando quell' esca che si è cacciata prima nell' acqua. Si trattiene il maschio nella capanna, ed allora quando passa la truppa delle anitre selvatiche si lascia andare il maschio, il quale va per raggiungere la sua femmina che ei crede nella truppa. Di là ei la chiama, la femmina che ode la voce del maschio risponde, e col suo gridare eccita le altre addomesticate a gridare in maniera che l'anitrotto addomesticato torna allo stagno e conduce seco tutta la brigata. Se occorra che o per il vento contrario o per altra cagione il maschio non oda la voce della femmina e non torni addietro, se ne lasciano o uno o due altri appresso; uno di quelli che torni strascina con sè tutta la truppa. Quando l'acqua è torbida o che siavi nebbia o che pioviggini alquanto, quello è il tempo più proprio per prendere le anitre. Notate che non è necessario che le anitre siano posate nell' acqua quando la rete si getta sovra di esse; ed in secondo luogo, che agli allettajuoli deve porsi un segnale al piede per non uccidergli in fallo.

Per prendere le anitre al vischio. Dove le anitre si trovano in quantità, abbiate 3. o 4. libbre di vischio del migliore, ed in questo mettetevi due pugni per ogni libbra di paglia abbruciata e quanto un detale d'olio di noce. Mescolate bene il tutto ed invischiatene parecchie corde lunghe a vostro comodo. Voi le tenderete così: ne'giunchi ove sogliono ritirarsi la notte le anitre a riposare voi pianterete due caviglie, la cui cima venga a fior d'acqua, alle quali voi attacchere-

te

te una delle vostre corde invischiate, più tesa che si possa, e ne sosterrete la lunghezza con fascetti di giunchi secchi. Le anitre alla notte vanno girando per il giunchetto, s' abbatteranno in una di queste corde; e volendo alzarsi s' intrigheranno nel vischio e dibattendosi si affogheranno.

Modo di prendere le anitre coi lacci. In quei luoghi ove si vogliono tendere i lacci alle anitre l'acqua deve esser bassa, non dee sopravanzare il piede, o il piede e mezzo; perciò si stendono nelle paludi, nei prati innondati o simili. Si osserva ove esse vadano più sovente, e in quel luogo si sparge del grano per due o tre giorni avanti. Quando ne avranno gustato una volta torneranno sempre a quel luogo. Scelto il sito, attaccate uno o due lacci ad una caviglia di legno, e questa piantatela in terra ben forte talchè l' anitra non possa svellerla dibattendosi. Sotto di questi ponetevi grano in terreno ripulito dalle erbe che possano asconderlo. Due o tre dozzine di questi lacci posti sei o otto piedi lontani uno dall' altro pigliano una stesa di acqua considerabile. Le anitre o nuotando o col becco frugando nella terra s' allaccieranno o i piedi o il collo. Due volte il giorno si va a visitare il posto, portando via le prese.

Prendere le anitre all' amo. I contadini che vedono uno stagno frequentato dalle anitre legano ad una caviglia, che piantano in fondo all' acqua, una cordicella lunga 4. o 5. piedi, a capo alla quale attaccano un amo il quale viene da essi aescato con piccoli pesci, ranocchiette, vermi di terra, ghiande, carne ec., e quest' esca divorata dalle anitre le arresta prigioniere. Anche tutto questo deve essere sott'acqua. L' attaccare tutti questi ami ad una lunga corda, come si è insinuato sopra all'articolo *Amo*, non è quì proprio; perchè se un' ani-

anitra l' attacca, col muovere ed agitare che fa della corda mette in fuga quant' altre sono nello stagno.

Caccia delle anitre col lume. Le anitre non meno che gli altri animali restano sorprese al lume; che però i cacciatori nella notte fosca si mettono sopra un piccolo battello in un fiume che scorra lentamente, essi hanno una lanterna a tre stoppini o un vaso di terra acceso di una fiamma pallida. Le anitre vedendo questo fuoco s' accostano al battello e danno campo al cacciatore d' involgerle in un tramaglio che gittasi su di loro per mezzo di una lunga pertica. Notate che le anitre al lume pallido appajono bianche.

Caccia delle anitre allo schioppo. Si dice che l'anitre fluviatili sentano da lontano l' odore della polvere di schioppo. Ma la verità è che è cosa difficilissima l' accostarsi ad esse. V. *Accostarsi*.

Non è quì da preterire la maniera curiosa con cui i Cinesi fanno la caccia delle anitre nell'acqua. I cacciatori mettono il capo entro una zucca o altra cosa simile bucata in varj luoghi per comodo della vista e della respirazione; si tuffano quindi nell'acqua dei laghi e anche dei fiumi ove sogliono andare quegli uccelli, e nuotano e camminano in maniera che non resti fuori dell'acque se non che la zucca. Le anitre accostumate a veder galleggiare queste zucche sulle acque non temono d'avvicinarsi alle medesime: allora il cacciatore le prende per li piedi, le tira sotto l'acqua e loro torce il collo, seguitando a fare lo stesso finchè gli bastano. Si potrebbe tentare ugualmente questo giuoco nei nostri laghi e fiumi se si potesse trovare la maniera di reggervi nella stagione invernale in cui le anitre vi compariscono.

Anitre indiane. Queste sono e più grosse e di piuma più vaga delle nostrali. Il maschio si distingue con

con due orli di scarlatto che gli circondano l'occhio ed un nastro rosso che gli orna la fronte. Covano difficilmente; per questo è più sicuro far covare le loro uova alla gallina. Si nutricano questi anitrini con molliche di pane e latte quagliato uniti insieme. Non si lascino scarseggiare di acqua; ed in questa si metta della crusca acciò s'addestrino a giuocolare col becco sott'acqua. Il maschio delle anitre indiane non s'accomoda troppo colle femmine nostrali; ma il nostro anitrotto s'accoppia colle indiane e fa la terza specie infeconda.

Il sig. Schrank ha fatte osservazioni sull'educazione dell'anitra detta di Moscovia ossia muschiata, e da altri anitra di Guinea, dal Linneo e dal Brisson *Anas moscata*, fr. *Canard de Moscovie*, *ou Canard musqué*, detta muschiata a cagione dell'odore di muschio che esala. Merita fra tante altre di essere più conosciuta e propagata in ispecie nelle campagne. Questa specie è ancora selvatica assai, s'inoltra perciò nell'acqua il più che le riesce possibile, e quindi succede che allorquando si trova vicina a'fiumi, oppure a'ruscelli di una qualche considerazione difficilmente ritrova la strada che dee condurla a casa. Gli stagni ed i vivaj sopra tutto quando sono cinti di mura le riescono assai convenienti, si compiace ugualmente de'recipienti destinati ad abbeverar i cavalli; ma allora conviene che più o meno lontano ravvisar possa altri oggetti proprj a distrarla, quando anco questi non fossero che case; poichè essa non si nutrisce così facilmente come l'anitra comune. Il nodrimento che trova nell'acqua o sopra la terra le riesce insufficiente; quindi è che un economo vigilante dee avere attenzione di metter alle sponde delle acque ch' essa frequenta de' vasi ripieni di biada macerata in acqua, oppure del pane parimenti macerato di cui è assai ghiotta. Utilissima cosa si è pure di procu-

rarle delle lavature di cucina; essa vi si avventa con grandissima avidità anche quando è provista copiosamente di altri alimenti. Quando si osservino queste regole è inutile legare a questo uccello le ali come sogliono fare alcuni; egli è certo che quando trovi il necessario per li suoi bisogni non vola lontano per ricercarsene. In nessun caso però se le hanno da strappare le penne delle ali, perchè questa operazione spiega un' influenza grandissima e funesta sopra la sanità dell'animale. Il sapore dell'anitra di Guinea è piacevole assai più di quello dell'anitra comune; esso è appunto lo stesso di quello dell' anitre selvatiche, colla differenza però che l'anitra di Guinea è più grossa d'assai e la di lei carne più abbondante. Il metodo di prepararla nella cucina è lo stesso di quello con cui si prepara l'anitra selvatica; ma conviene osservare di recciderle prima di tutto la testa perchè senza di questa attenzione essa spargerebbe nel resto del suo corpo un insopportabile odore di muschio. Le ova dell'anitra di Guinea sono più grosse d'assai che quelle dell'anitra comune e sono circa dello stesso colore di quelle dell' anitra selvatica. Essa comincia a deporle in sulla metà di aprile e prosiegue regolarmente ogni giorno. In quest' intervallo essa si occupa a far il nido, che prepara con paglia di cui non dee a quest' epoca essere sprovista. Quando ha deposte 12. o 15. ova essa comincia a covarle e per cinque settimane intere non le abbandona. D'ordinario si fa covare nel pollajo dove più che in altro luogo può preservare le ova da ogni cosa che le potesse riuscir nociva. Il maschio di questa specie è assai caldo, e convien provederlo di molte femmine; una sola ne sarebbe presto la vittima, o per lo meno vi sarebbe gran pericolo di avere ova chiare infeconde. La persicaria anfibia, *poligonum amphibium*

bium di Linneo, è una delle piante, di cui si pascono avidissimamente le piccole anitre; e quando si vede fiorir questa pianta gli animaletti vi stanno giornate intere all'intorno senza punto prendersi cura di altro alimento. Ciò che è da notarsi sopratutto si è di distrugger da'contorni della casa il giusquiamo; le anitre se ne pascono, e la pianta che è velenosa cagiona loro prontamente la morte; e ciò egli è pur generale per ogni sorta di volatili domestici. Secondo Ray questa è la specie più grande di anitra; tiene il mezzo tra l'oca e l'anitra domestica. Il colore ha del negro che si accosta al porporino; è screziata di bianco e di verde sul dorso e nel collo, bianca sotto il ventre e sul petto. Il becco è corto, largo, curvo e rosso sulla estremità, la cui punta è adunca e nera: la parte superiore del becco nel maschio è guarnita tra le nari di una escrescenza rotonda, rossa e carnosa; l'iride è bianca nel suo contorno e consiste in una materia carnosa e rossa, come è quella che è sul becco. Scrive l'Albino che quest'anitra ha il pene di un pollice di grossezza e di quattro o cinque di lunghezza; rosso come il sangue: rauca è la sua voce, nè sentesi se l'animale non è in collera. La carne dell' anitra di Moscovia sa un poco di muschio ed è di un sapore maraviglioso. I sigg. Svedesi ne conservano sempre buona quantità entro i loro serragli; e in Danzica hanno acquistato un certo dritto di nazionalità: tanto n' è grande la copia. Si crede che l'anitra dell'India, quella della Libia, quella del Cairo, e quella di Turchia siano della medesima specie di quella di Moscovia.

Sì le anitre domestiche che le selvatiche s' acconciano in cucina in varie maniere, le quali sono note a' cuochi.

***Anitriera*, fr. *Canardiere*.** Sotto questo nome vie-

 ne

ne un famoso luogo o caccia per pigliare l'anitre già fabricato da Gulielmo Okers in Olanda. In una isoletta di varie pertiche di estensione aveva egli fatta scavare una laguna ottangolare. Da ogni lato eravi un fosso alquanto incurvato che veniva coperto da un porticato di rete, e finiva in una manica posta all' asciutto, nella quale le anitre restavano prigioniere. Le anitre condotte dagli allettajuoli nella laguna e spinte nei canali dall' industria del cane davano piacere ed utile all' inventore. Il Chomel ne dà la descrizione e il disegno nel suo supplemento alla voce *Canardiere*.

Annebbiare. Si dice delle frutta e delle biade allora quando essendo in fiore o non allegano per cagione della nebbia o periscono. Onde grani annebbiati, frutta annebbiate.

Annegati. Rara è quella villa che non abbia vicino qualche fiume o qualche fosso, nel quale ora il cane, ora il cavallo ed ora l'uomo non si anneghino. Se per giovare agli assiderati dal freddo, che sono sì rari, ho stimato bene speso un articolo; per giovare a' supposti annegati, che sono sì frequenti, io ne stimo meglio speso un altro. Gli storici naturali e fisici apportano diversi esempj in vero sorprendenti, ma ben contestati, di persone annegate che si sono riavute. Peclin rapporta di uno stato 16. ore sott' acqua. Il Tilesio fa fede d'una donna statavi tre giorni, ed il Burmanno attesta di un certo Giona di nome Lorenzo stato sette settimane in acqua, ricuperatisi in breve tempo e questi e quella. Circa fatti sì stravaganti sia la fede presso questi autori. Noi però ci avanziamo a dire con i più assennati e considerati uomini di questo secolo che ben molti annegati che si abbandonarono per morti tali non erano, e che tornati sarebbono al pristino moto e sa-

e salute se fossero stati diligentemente curati. Qualunque compassione che si abbia per coloro, i quali hanno la disgrazia di affogarsi nell'acqua, si usa la magra attenzione di sospenderli coi piedi in alto; positura più atta ad uccidere un sano che a risanare un infermo; e dopo qualche tentativo fatto così negligentemente e senza fiducia di guarigione si lasciano per morti coloro nei quali sembra estinto ogni alito di vita: pure ecco i tentativi fatti da alcuno, coi quali si è procurato e non in vano di richiamare i pretesi defunti alla vita. 1. Non deve mettersi l'annegato nella violenta positura di capivolto; ma per fargli vomitar l'acqua, se forse troppa ne avesse bevuta, si usano altri rimedj che assegneremo più a basso. 2. In vece di lasciarlo steso nudo sulla riva come sovente si fa, devesi dolcemente portare in un letto tepido avvilupparlo di coperte ed applicargli sul corpo delle salviette o pannolini leggiermente scaldati per mettere in moto le molle solide della macchina acciò possano dar moto ai fluidi del corpo. 3. Agitarlo, aggirarlo, scuoterlo, sollevarlo per le braccia, infondergli per la bocca liquori spiritosi, irritargli le fibre del naso con de' sali volatili, soffiargli del fumo caldo di tabacco nella bocca per provocargli naturalmente il vomito, nel naso per irritargli le fibre e nell' ano per sollecitare il moto peristaltico dell' intestina. Con questi mezzi si ridona alla vita un miserabile che senza tali soccorsi sarebbe morto davvero. Se poi abbiasi pronto il chirurgo si faccia cavar sangue alle giugulari, e se questo non giovi si apra all' infermo la trachea ed insinuisi col soffio dell' aria calda per dar moto ai polmoni. Un uomo annegato stato mezz' ora sott' acqua fu curato coi soprascritti mezzi. Appena diede segno di vita uno spregiudicato chirurgo lo fece salassare da ambe le braccia

ed ambidue i piedi; lo fece porre in pelli di montoni ancor calde e fra pochi istanti ricuperò la favella. La società eretta in Amsterdam a questo effetto di ajutare gli annegati ha studiato e proposto anch'essa dei mezzi che ha creduto i più efficaci e che furono coronati sovente dal più felice successo. Nel fondo alcuni combinano coi sudetti; ma vi sono altre cose da non trascurarsi come pure negli altri mezzi del sig. Pia scabino di Parigi che soggiugneremo. In una cosa di tanto rilievo ogni suggerimento di uomini esperti è da valutarsi. Secondo la società primieramente conviene per la via da basso col mezzo di una pipa, di un fodero, di un tubo o di un manticetto introdurre dell' aria nel corpo dell' annegato; e quanto più questa operazione sarà pronta, forte, continuata, maggiore ne sarà il vantaggio. Con una macchinuccia, che chiamasi macchina fumigatoria, se in vece di sola aria s'introduca del caldo e stimolante fumo di tabacco, sarà ancora più efficace che se s'introducesse semplice aria. Questa operazione si deve fare tosto che l'annegato sia tratto dall' acqua. Secondariamente più presto che sia possibile è necessario asciugare e riscaldare il corpo dell'annegato benchè sembri freddo anzi irrigidito; bisogna porli indosso camicia calda, panni di lana o pelliccie riscaldate; assai caldo deve essere il letto e sarà bene spargere sopra i panni della cenere assai calda. In questo stato è bene dolcemente agitare e scuotere il paziente. In terzo luogo mentre si stanno impiegando con circospezione e perseveranza questi mezzi torna assai vantaggioso di fare principalmente lungo la spina del dorso delle stropinazioni con panni di lana riscaldati o di lino imbevuti di acquavite o aspersi di sale in polvere; di metter sotto le narici dello spirito di sale ammoniaco, con cui sarà bene stropicciar-

ciargli le tempia, solleticargli la gola e il naso con una piuma, e soffiargli per le narici della starnutiglia. Conviene guardarsi bene di non versargli per la gola liquore alcuno se non dopo che dà qualche segno di vita. Come poi i polsi e il calor naturale si sono alquanto ristabiliti gli si fa un salasso per liberare il cervello, il cuore ed i polmoni dal sangue da cui erano oppressi, e in questo modo facilitarne la circolazione. Ma se le estremità continuano a rimaner fredde e il polso a non battere, bisogna omettere questo rimedio. In quarto luogo si può con prestezza sollevare un affogato con un mezzo che spesso è riuscito con buon successo. Deve avere il coraggio persona vivente di stendersi macchinalmente sopra il corpo dell' annegato, mettere la propria sulla di lui bocca, e con una mano chiudendogli le narici e con l'altra appoggiandosi sopra il di lui fianco sinistro soffiare con forza e continuamente per lo spazio d'un quarto d'ora se bisogna, per gonfiare in tal modo i polmoni dell' annegato col proprio fiato; giacchè l'aria calda in questa occasione si deve preferire alla fredda. Il metodo del sig. Pia è il seguente. 1. Appena si sarà estratto un annegato dall'acqua, che senza perdere un momento di tempo si dovrà subito spogliare, asciugarlo e stropicciarlo ben bene da capo a piedi con pezze di flanella o con pannilini, e quindi metterlo in un letto ben caldo, se sarà possibile di trovarlo, o almeno avvolgerlo con molte coperte, o con molte vesti. Questa prima operazione si dovrà fare, potendosi, nel battello medesimo col quale si sarà estratto dall' acqua l'annegato, o sulla riva medesima del fiume, o del lago ec. nel caso che la stagione lo permetta, o almeno nel più prossimo e comodo sito che si potrà ritrovare. 2. Turandosi le due narici gli s'insufflerà nella bocca un'

aria sufficientemente calda per mezzo di un cannellino. 3. Gli s'introdurrà per l'ano una copiosa corrente di fumo di tabacco servendosi a quest' uopo della macchina fumigatoria che si dovrà tener pronta con tutti i suoi arnesi ne' differenti quartieri della città o villaggio che siano posti vicino all' acqua. Che se la persona estratta dall' acqua mostrerà di esigere un più sollecito soccorso, o che non si abbia pronta nè la cannella per insufflar l'aria ne' polmoni, nè la macchina fumigatoria per introdur da basso il fumo di tabacco, si potrà supplire e all' una e all' altra mancanza assai agevolmente. In luogo della cannella si potrà adoperare un qualunque soffietto ed anche meglio un fodero di coltello tagliato ed aperto in punta; ed in vece della macchina fumigatoria si potrà far uso di due pippe, introducendo il cannello di una di esse colla dovuta avvertenza nell' ano del paziente accomodando poscia sopra la bocca della medesima ove metterassi il tabacco la bocca dell' altra pipa a guisa di coperchio, e soffiando finalmente per il cannello di questa seconda pipa affine di spingere il fumo nel luogo destinato. 4. Si anderà intanto scuotendo ed agitando il corpo dell' annegato in tutte le possibili direzioni, avendo in ciò l'avvertenza di non lasciarlo mai rimanere troppo lungo tempo alla supina. 5. Si solleticherà ancora dentro il naso e dentro la gola coi peli di una piccola piuma, gli si soffierà dentro il naso un po di tabacco o di polvere starnutatoria, e gli si presenterà sotto le narici una boccetta di spirito volatile di sale ammoniaco. 6. Gli si stropiccerà ed anche con qualche forza tutto il corpo e principalmente nella schiena, ne' reni, nella testa e nelle tempia, adoperando per queste frizioni o pannilini, o pezze di flanella inzuppate di acquavite canforata ed animata maggiormente con un po di spiri-

to

to di sale ammoniaco. Se l'annegato comincia a dare qualche segno di vita e che si scorga che le vie della respirazione e della deglutizione cominciano a riaprirsi, gli si dia subito, ma a poco per volta, un piccolo cucchiajo di acqua tiepida; e se questa passa facilmente gli si diano dopo alcuni pochi grani di emetico di mezza in mezz' ora, e un piccolo cucchiajo di acquavite canforata con alcune gocce di spirito di sale ammoniaco. Tutti questi soccorsi devono reiterarsi quanto più spesso sarà possibile senza però usar violenza. Devono inoltre mettersi in pratica per qualunque annegato, qualunque sia stato il tempo della sua sommersione, purchè non vi siano in lui certi ed evidenti segni di morte. Il color paonazzo e livido della faccia, il gonfiamento del petto ed altri tali sintomi non devono trattenere di far almeno il tentativo. Ma sopratutto questi soccorsi devono essere amministrati senza veruna perdita di tempo e colla maggior perseveranza; essendo spesse volte accaduto che non prima di 3. o 4. ore cominciasse a comparire qualche speranza di vita o di risorgimento. Anche il sig. Cullen in una lettera al sig. Catheart ha detto qualche cosa a questo proposito. Si applichi in qualche maniera un moderato calore al corpo; gl' intestini si devono irritare con aria, fumo di tabacco, acqua tepida, sale e vino al quale si può anche aggiugnere un poco di alcool; si chiude indi la bocca ed una delle narici e si preme un poco la parte inferiore della trachea verso l' esofago introducendo per mezzo d' un sifone dell' aria, da espellersi di nuovo mediante una pressione del petto e dell' abdome. Dalla broncotomia l'autore non attende soccorso d'alcuna sorta, e gli altri soccorsi da unirsi a questi sono l'apertura della giugulare, avvicinare alle narici dell' alcali fluore e fumo di tabacco

e fi-

e finalmente far injezioni per bocca con vino d'ipecacuana. Di tutti questi rimedj un perito o medico o chirurgo o altri che siasi uomo d'esperienza potrà scegliere quelli che crederà più opportuni. Gli annegati non muojono già per l'acqua bevuta; ma per interruzione di respiro, dalla quale nasce la interruzione del circolo del sangue che non può ritornare dal ventricolo destro del cuore al sinistro. Per richiamare alla salute un annegato tutto si riduce a ravvivare in esso il moto del cuore ed in riscaldarlo da pertutto egualmente e gradatamente, la qual cosa si può fare con pelli d'animali ancor calde e con ceneri riscaldate. Conchiudo con una cura che non è gran tempo che ha avuto l'intero suo effetto. Una fanciulla fu richiamata alla vita con questa semplice cura. Fu posta ignuda in un letto di cenere alto meno di un palmo; alcune dita ne aveva sopra del corpo, talchè era sepolta nella cenere. Le fu messo in capo un berrettino con cenere ed al collo una calzetta pur di cenere ripiena. Si andò questa cenere riscaldando con coperte calde di lana, le quali si mutavano di tempo in tempo. Dopo otto ore cominciò a dar segno di vita, vomitò dolcemente l'acqua bevuta e dopo aver presa per bocca una bevanda spiritosa venne a segno di levarsi e perfettamente rimettersi. Moulin medico di Clugny. Gli ajuti sovraccennati e quanto abbiamo scritto all' articolo *Agghiacciato* possono servire di norma ad un caritativo chirurgo per tentare di dar la vita ad un uomo; la qual cosa è l'azione più grata a Dio e più consentanea alle leggi primiere della natura. Se vi si affoga una bestia, in data proporzione servitevi dei sovrascritti rimedj, seppellitela nella cenere, cacciatele del fumo di tabacco nelle narici ec., che forse vi riuscirà di ricuperarla. Un cagnuolino grazioso, delizie della sua padrona, annegato,

to, immobile, freddo, che non risorse ai sospiri della padrona, è risorto al tepido delle ceneri, nelle quali chiuso in una camera si lasciò 5. o 6. ore.

Anno. Misura del tempo che il sole, o la luna impiegano a tornare al medesimo punto del zodiaco. L'anno solare è di 365. giorni, 5. ore, e 49. minuti. L'anno lunare è di 354. giorni, e 49. minuti, nel qual tempo la luna corre 12. volte il zodiaco. L'anno solare è diviso in 12. mesi, l'anno bisestile ha un giorno di più per rimettere quelle cinque ore, e 49. minuti, le quali crescono ogni anno.

Anonide. V. *Arresta bue*.

Antera. V. *Pianta*.

Anticuore. Malattia de' cavalli. Quest'è un umore, il quale si ferma al petto in faccia al cuore. Si conosce questo male dal tumore che gli si alza in tal luogo: la malinconia del cavallo, il non poter egli reggere il capo, i battimenti del cuore, la febbre, ed i di lui sfinimenti sono i segnali di questo male che sovente è assai pericoloso. Si cura con dargli due volte al giorno un lavativo di due pinte d'acqua ove siavi stato messo tant'orzo quanto ne sta in due pugni, e due once di sal policresto bene spolverizzato. Si fa bollire il tutto per un quarto d'ora. Vi si aggiunga un mezzo d'orina di vacca, un quarto di butiro fresco ed altrettanto olio di ruta. Si rada bene il tumore. S'egli venga a suppurazione è buon segno. Ivi si tagli e si stropicci ogni giorno con unguento fatto d'olio di basilico e due once di trementina. Si fa infondere il tutto e vi si aggiungono 4. once di triaca vecchia, e 10. once d'olio di ruta, il tutto mescolato al fuoco ed applicasi poscia caldo.

Antidoto. V. *Fungo*, *Triaca*, *Veleno*.

Antipatia. Gli antichi filosofi per ispiegare nelle

co

cose naturali qualche fenomeno, del quale non giungevano a penetrare la ragione, si servirono di nomi, i quali al fin de'fatti empievano l'orecchio, ma non sodisfacevano all'intelletto. Così nel nostro caso vedendo due piante crescer vegete in reciproca vicinanza o vedendole anneghittirsi, per ispiegarne il fenomeno fecero ricorso agli speciosi nomi di amore od odio reciprochi, di simpatia e di antipatia. L'amore delle palme, le quali non producono frutto se non in cospetto del palmiero; l'odio fra il cavolo e la vite; la concordia fra l'aglio e la rosa e simili cose si spiegavano per via di simpatia ed antipatia. Il dotto Bacone si ride di questi amori e di questi odj immaginarj, dei quali sono incapaci le piante, e spiega questo grand' uomo naturalmente tutto il mistero. Due piante, dice egli, che si nodriscono del medesimo sugo, si nuocono scambievolmente quando sono vicine. Il sugo che l'una l'altra si rubano le dimagra amendue. Ecco l'antipatia. Per lo contrario due piante che traggono sughi totalmente diversi vegetano insieme con una perfetta armonia. Con questo sistema facilmente si scorge che la ruta è sì amica del fico, perchè consuma que'sughi che assorbiti dal fico lo renderebbono macilento. L'aglio e la rosa vivono in buona famiglia: non evvi lite fra loro circa gli alimenti. Il sugo che conviene all'aglio non serve alla rosa, e la loro buona intelligenza durerà eternamente. Il noce e l'albero del garofolo non soffrono intorno a sè erba alcuna, le vaste radici del noce, il calor forte dell'altro rubano per sè tutti i sughi. E qual maraviglia se le erbe sott' essi non allignano o prive di sughi periscono? Passa una fiera antipatia fra il cavolo ed il ciclamino volgarmente detto panporcino, fra la cicuta e la ruta, fra la canna ed il felce. Queste piante crescendo in vicinan-

za languiscono e muojono. Così credevano gli antichi; ed il P. Kircher spiegando questo fenomeno più da poeta che da filosofo: Spirano, dice, esalazioni così reciprocamente venefiche dall'una e dall' altra che trovandosi nella sfera degli opposti effluvj, guai ad entrambe. Io m'accomodo più al sentimento di Bacone, che sostiene che rubandosi l' una l' altra vicendevolmente i sughi s' infievoliscono ed alla più debole tocca infallibilmente a soccombere. Due ladri s'insidiano, dice egli, scambievolmente a rovinarsi. I nomi di simpatia e di antipatia sono andati in disuso, nè le passioni dell' amore e dell' odio regnano nelle piante insensate più di quello che si trovino fra due augelletti che si pascono di cibo diverso, e due mastini che si contendono un osso. Seguendo il sistema di Bacone, un curioso il quale vuole che le piante del suo giardino ben riescano, deve fuggire di collocare vicine quelle le quali succhiano i medesimi umori. Così io non pianterò vicine due piante aromatiche, nè due piante catartiche; così separerei le erbe che partecipano dell' amaro ossia le interpolerei; e fralle lattuche dolci porrei l' amara cicoria, appresso all' odoroso basilico pianterei l'aglio puzzolente; in questo modo di ragione mi servirei con mio vantaggio delle cause che hanno dato il moto a questo bel nome di antipatia e simpatia.

Antossanto odoroso, *Antoxanthum odoratum*, Linn. fr. *Flouve des Bressans*. Questa pianta graminea cresce alta più di due piedi, e come il piccolo miglio, *holcus spicatus* di Linneo; getta da venti a 30. fusti e le foglie sono vellutate, lunghe mezzo piede: i suoi fiori sono quasi pedunculati, bislunghi, giallastri, carichi di corte barbe; porta una spiga ovale, bislunga, un poco lenta. Essa cresce in ogni luogo e in ogni si-

sito, ne' terreni umidi ugualmente che ne' secchi, e si adatta ad ogni sorta di terre. Quantunque vegeti bene in terreni asciutti, tuttavia pare che un terreno mediocre misto di un po di buono e non troppo secco sia quello che gli conviene più d'ogni altro. Se il terreno sia assai secco la pianta non si eleva che alla metà di sua altezza. Quando si semina sola si adoprano le 25. o 30. libbre di semenza per ogni giornata di lavoro. Questa proporzione è la stessa che seguesi d'ordinario per tutte le graminee. Da altro canto quando si semina un prato di solo antossanto conviene seminare un poco fitto non altrimenti che col trifoglio; ed acciocchè da questa seminazione si possa sino dal primo anno ricavare una qualche utilità e preservare nel medesimo tempo le tenere piante dal calore troppo rigoroso d'estate, miglior consiglio sarà seminarla con orzo. Il terreno si prepara non altrimenti che per il grano; si strappan le erbe cattive, si erpica e si rende la superficie della terra il più che si può uguale e soda per agevolare in tal modo la segatura del prato. Indi si semina di primavera con ugual parte di orzo e di trifoglio. Nel primo anno la raccolta dell'antossanto non è molto abbondante, ma fra pochi anni si avrà un prato interamente coperto di questa pianta. Il foraggio è assai precoce e fiorisce due volte nel corso della state. Si distingue dalle altre graminee col suo odore eccellente, il quale è più sensibile ne' terreni secchi che negli umidi. Quando la pianta è in fiore l'odore si fa sentire più che in ogni altro tempo piacevole, indi si diminuisce fino in sul nuovo spuntare delle foglie dopo del primo fieno. Il tempo della raccolta si è quando la pianta è florida. Questa è di quelle poche da cui risulta un foraggio, che piace egualmente ad ogni sorta di bestiame. Il suo fusto è abbondante, nutritivo, si ri-

pro-

produce assai facilmente, di modo che vi sono terreni, in cui il fieno si può tagliare nella state sino a quattro volte. I cavalli e le bovine ne sono ghiotte, e le pecore e i montoni se ne pascono con grandissima avidità. L'antossanto si ritrova in tutti i nostri prati, e facil cosa sarebbe il procurarsi della semente per poterlo coltivare solo.

Antrace. V. *Carbone*.

Ape, *e Pecchia*, lat. *Apis*, fr. *Abeille*, *ou Mouche à miel*. Varie sono le specie delle api che si vedono nella nostra Italia: api comuni, api campagnuole, api calabroni, solitarie, foralegno, muratrici, tagliatrici delle foglie, tappezziere ec. Siccome però dalle sole api comuni noi caviamo l'utilità ed il profitto, di queste sole ragioneremo lasciando ai naturalisti il discorrere delle altre.

L'ape comune è un insetto della specie delle mosche con 4. ale. Essa è quasi tre volte più grande della mosca, villosa e d'un colore brillante tra l'aureo ed il bigio. L'api vivono in società. Sì gli antichi, che i moderni hanno ammirato gli ordini ed i regolamenti di questa republica; con questa differenza, che i primi per dar maggior risalto all'industria delle api, hanno empiuta la loro istoria di mille favolosi racconti; i secondi cercando più il vero che il maraviglioso, l'hanno depurata. Virgilio è de' primi: Swammerdamio, Maraldi e Reaumur sono de' secondi che noi seguiteremo. A comporre un'arnia o alveare concorrono tre sorta di mosche. La prima è quella delle api comuni, dette anche lavoratrici, siccome quelle che s'impiegano nella raccolta del mele e della cera; la seconda è quella de' fuchi che sono i maschi i quali sono meno numerosi; la terza, che è la più rara, sono le femmine chiamate api regine o regine madri, atteso che esse sono

le

le madri di una numerosa famiglia. Il descrivervi le parti tutte delle api lo stimo superfluo, essendo la struttura esteriore nota ad ognuno. Resta solo il parlarvi d'alcune necessarie a sapersi per intendere con fondamento il regime di esse ed altre cose che siamo per dire. Hanno le api una tromba colla quale succhiano il mele da' fiori, hanno sei gambe, le due ultime delle quali hanno nella parte media una cavità chiamata da Reaumur la paletta triangolare, cioè un come cucchiajo orlato di peli un poco rigidi: in questo cestello radunano le api le particelle della cera che raccolgono da' fiori. L'estremità delle gambe sono corredate di rampini co' quali si attaccano o all'arnia, o l'una l'altra; fra mezzo a questi rampini nelle quattro gambe deretane evvi come una spazzola o scopetta, colla quale ammassano la polvere raccolta da' fiori e sparsa sul loro corpo, il quale è pieno di sottilissimi peli visibili anche ad occhio nudo. Da questi peli si può conoscere l'età d' un'ape. Da giovinette di meno d' un anno mostrano bianchi alcuni de'peli: passato l'anno alcuni d'essi son rossi e le ali sono alquanto corrose. Oltre l'intestina hanno esse nel ventre una vescica trasparente quale cristallo che serve di serbatojo al mele, e più basso il pungolo che interiormente fa capo in una borsetta di veleno. L'ape che si serve per ferire del pungolo, il più delle volte vi lascia la vita, non potendolo ritrarre comodamente; e col pungolo lasciavi ancora la vescichetta del veleno e parte delle interiora. Tali punture causano infiammagione e tumore. Si accennano varj rimedj per la puntura dell'ape. Proponesi l'orina, l'aceto, l'olio d'olivo ec. Questi sono rimedj che fanno cedere per un istante il dolore, il quale però ben tosto ritorna se non si cavi il pungolo dalla ferita. Ciò fatto io fra

tut-

tutti i rimedj stimo il più efficace l'acqua, come quella che diradando il veleno lo rende meno attivo. I fuchi si distinguono facilmente dalle api lavoratrici, essendo d'un terzo più lunghi. Esenti questi dal lavoro, nè avendo altr' impiego che di fecondare le regine, non hanno nè la vescica del mele, nè le palette triangolari, nè le scopette atte a raccogliere le polveri di dosso alle lavoratrici; e non dovendo difendersi son anche privi di pungolo. Le regine sono più grosse anche de' fuchi, non hanno stromenti da lavorare, sono fornite d'ali più corte, e benchè abbiano pungolo non se ne servono che dopo essere a lungo irritate o contro altre regine disputandosi l'impero.

Chi è sprovisto d'api conviene che se le comperi. Nella Polonia e nell' Indie occidentali le api selvatiche nascono, fanno il mele e si propagano senza cura d'uomo e porgono il frutto delle loro fatiche al primo che abbia la sorte di rinvenire la loro stanza silvestre. Fra noi però si trovano assai di raro api libere se non se qualche sciame fuggito all' antico padrone. Columella insegna il modo facile di ritrovare l'alveare di queste fuggiasche, caso che se ne avesse sospetto, dal vederne qualche abbondanza in luoghi lontani dagli apiarj o stanze delle api domestiche. Piglia, dice egli, un bocciuolo di canna co' suoi nodi da un canto e dall' altro: fendilo da un lato e mettivi dentro un poco di mele o di vino cotto e ponilo presso alla fonte ove hai vedute numerose le api. Colà venendo esse attirate dall' odore del mele o del vino entreranno nel bocciuolo. Chiudi la fessura col pollice, e lascia che esca un'ape e sieguila: in questo modo essa ti mostrerà in parte la sua magione; e quando tu comincierai a non vederla più, lasciane andare un' altra fuori del bocciuolo e tienli dietro; e così mandando fuori l'una dopo l'altra sarai con-

dotto alla loro stazione. Crescenzio per questo medesimo consiglia mettere un poco di mele intorno all' acqua in un vaso, del quale quando un' ape ha gustato vi conduce molte e molt'altre, e notandosi la loro andata ed il loro ritorno ti scoprono al fine le stanze loro.

Nell'articolo *Alveare* abbiamo insegnato il modo di fare gli alveari o abitazione per le api e di conoscere e distinguere una buona da un' arnia cattiva esplorandola col picchio o riguardandone il fondo, e vi abbiamo rimandati a quest' articolo per ulteriori notizie. Osservate adunque se l'arnia sia ben piena soffiando entro la porticella, e dal romore che fanno le mosche e dall'entrare loro ed uscire in quantità potrete agevolmente congetturarne il numero: ponete mente se siano sane o inferme. Il di loro splendore e nettezza è segno in loro di sanità perfetta; ma per il contrario l'esser sordide ed oltre l'ordinario villose, segno è d'infermità. Siano le arnie che comperate giovani di un anno. Dal colore della cera la quale annerisce invecchiando vi accorgerete (come pure dagl' indizj segnati di sopra nella descrizione delle api) della loro gioventù. Si piglino per quanto si può dai luoghi più vicini, perchè la mutazione dell'aria le disgusta; e non si comprino che passato il gennajo perchè allora sono fuori d'ogni pericolo. Circa poi il portarle a casa da che siansi comprate non posso consigliarvi, se non se di non iscuoterle; lo che si farà addossandole ad uomini robusti e di passo riposato, o coll' opra di un asino che d'ordinario ha il passo lento, e questo di notte. Si posi l' alveare rovescio sopra un lenzuolo o tovaglia, e ritirando sulla cima i quattro cantoni del pannolino si annodino fortemente, e facendo passare fra i nodi ed il legno un bastone sodo sia portato da due uomini, si spruzzi l'inter-

terno e l' esterno di buoni liquori ; si lascino poi riposare le pecchie tutto il giorno e si faccia loro buona guardia almen per tre giorni acciò non fuggano, fermandole quando tentino di allontanarsi o spruzzandole di buon vino del quale sono le api assai ghiotte, o con altre cose che si usano in simili casi. Io loderei che si tenessero per qualche giorno chiusi i buchi con tela rara mentre il sole è sopra terra e si aprissero la notte, ricordandosi sempre di mettere nell'alveare qualche cosa ond'esse si cibino.

Dell' apiario, o sia stanza delle api. Chi è in istato di spendere e di tenere l'api per suo studioso ed utile divertimento per costruire un apiario usa certe attenzioni, le quali non convengono alla mediocrità di taluno. Sceglie un portico a buona situazione colle sue finestre di vetro per chiuderle ed aprirle al bisogno: per mezzo del termometro misura i gradi del calore e del freddo per correggere la irregolarità delle stagioni. Se parlassi a' filosofi io noterei per isteso le usate circospezioni. Parlo agli economi, parlo ai contadini, i quali o non vogliono, o non possono fabricarsi i *chassis*. In altra occasione vedremo il pro ed il contra di queste attenzioni. L' apiario deve, se si può, essere sotto un porticato o almeno al coperto con tegole e quanto sia possibile riparato dalla pioggia, deve essere esposto in tal maniera che all' inverno sia tepido ed all' estate sia fresco. Tepido acciò il mele non geli, fresco acciocchè il mele non isquaglisi. Virgilio e la maggior parte degli scrittori lodano l'esposizione al levante; nei climi più freddi della Campagna di Roma ove scrisse Virgilio, e della Spagna ove scrisse l' Herrera, loderei volgere la faccia dell' apiario un poco fra levante e mezzo giorno acciò il sole d'inverno lo riscaldi un poco più, e se al mezzo giorno diritto si ri-

rivolgesse io nol disapproverei purchè fosse al riparo di un pergolato che sfrondato d'inverno lasciasse passare i raggi del sole e frondoso d' estate li reprimesse. Coperto però deve essere l'apiario dai venti freddi, come dalla tramontana, o per mezzo d' un monte o per mezzo d' un muro. Sia l'apiario totalmente aperto acciò le api vadano e vengano a lor piacere; e l' orto o il giardino ove egli è situato o non sia cinto da muro o se uopo ha di muro per tema di ladri esso sia basso. Meglio però sarà se sia circondato da una siepe, mentre oltre che essa co' suoi fiori porge pascolo all' api, tornando esse cariche si riposano su quella d'onde prendono più spedito il volo all' alveare: inoltre la siepe impedisce meno il sole. L' orto o giardino o campagna ove fissate il vostro alveare siano spaziosi ed abbiano allettativi coi quali trattenere le api acciò non vadano lontano. Si coltivi questo in tal modo che sia piacevole alle api, ed insieme non tolga il provento al padrone. Sieno bandite le piante di pura pompa. I carpini, i mirti e le altre piante che adornano, ma non fanno fiore, si mettano altrove. Nel giardino delle api siavi il ramerino che fa fiori a buon' ora e li fa molte volte, ed abbiavi il primo luogo; e di questo fatene i vostri cesti. La viola mammola o violetta di marzo verdeggi sulle rive. La salvia, la borraggine, il serpollo, l'origano, l'amaraco o sia maggiorana, la madreselva o sia caprifoglio, il citiso, il dittamo ed altre erbuccie odorose facciano il bordo agli scompartimenti. Ingombrino l'aria ed ombreggino i viali e peri e pomi, e principalmente le mandorle ed altri alberi fruttiferi che fanno fiori. Non vi manchi il melo granato che serve di cibo e di medicina all' api s' elle sono inferme. Non s' escludano nè il frassino, nè il rovere; benchè facciano mele cattivo, le api non ostante sen pascono e provedo-

dono di cibo fresco alla loro fame dopo l' inverno. Su gli alberi giri pure l'edera, dalla quale si cava molto mele; la rosa, la vite e per fino la zucca ed i meloni provedano l'orto di fiori e frutti e l'api di mele. Ma nel vostro o giardino o orto che sia non deve esservi il tiglio, il tasso, il noce, il di cui fiore fa danno alla famiglia dell' api che lo succhia. In vece di questi si pongano l' ulivo ed il sambuco, i quali se poco contribuiscono per far mele, sono atti però a dar materia per le cere. Le api pasciute con erbe dimestiche fanno mele più copioso e più salubre e più saporito; pasciute d'erbe selvaggie ne danno assai meno e d'inferiore qualità. Vicino agli alveari si pianti della ruta, non già perchè essa serva alle api; ma perchè col suo grave odore tiene lontani gli animali che loro sono nocivi. Il sito ove collocar si vogliono gli alveari sia lontano da' letamaj, dalle lagune, dagli acquitrini, dalle pozzanghere e da ogni cosa che possa cagionare cattivo odore. Nell' apiario non si dia in verun modo accesso alle galline, le quali beccansi l'api ed in poco tempo vi spopolano un' arnia; e nell' orto o nella campagna ove devono le api cogliere il mele e la cera non si lascino entrar pecore e buoi, i quali vi mangiano i fiori e scuotono dall' erbe la rugiada. Non si lascino annidare nei luoghi vicini agli alveari le rondini e simili per le quali le api sono bocconi troppo delicati. Esse allora quando hanno i figli avrebbono troppo vicino il pascolo per non servirsene: conviene adunque sterminarle acciò non vi sterminino l'apiario. Se abbiasi vicino un fonte o un rivoletto d'acqua perenne e buona si risparmia la fatica di farlo a mano. Egli è necessario: in questo si pongano de' sassi, i quali alzino alquanto la cima sopra l'acqua e facciano come altrettante isolette dove le api e possano a loro comodo spiegare le ali

al sole ed accostarsi all'acqua senza pericolo di affogarsi. I ramoscelli di salice servono al medesimo effetto. Se poi nè siavi ruscello, nè vi si possa dedurre con arte allora fa di mestieri mettervi un alveo, nel quale ogni giorno si muti l'acqua affinchè sia accetta alle api, le quali sono amantissime della pulizia. Intorno al portico o camera delle api vi siano varj poggi, come banche sostenute da regoli di legno ben fermati nel muro. Siano in dovuta distanza uno sopra l'altro come le tavole d'uno scrigno da libreria, sopra le quali riposino gli alveari. Le pareti dell' apiario siano ben intonacate e ben lisciate di modo che le lucertole, i sorci e le serpi non trovino ove attaccarsi per dar l'assalto all' arnie. Poco lontano dall' apiario vi sieno de' piccoli arboscelli ove le api nello sciamare si riposino, ed in qualche distanza maggiore deve esservi la casa del guardiano delle api. Gli alveari o arnie s'accomodano sulle tavole preparate dell' apiario o stanza delle api, che non tocchino il muro, e colla porticella volta all' infuori. Questa deve essere larga due, o tre pollici, ed alta tanto, che l'ape possa comodamente entrarvi ed uscirne a suo talento. Alcuni esortano a farne due, perchè le lucertole soglionsi mettere in aguato per mangiarsi le api, quando passano dalla porta; le api avendone due scansano metà del pericolo. Col muro liscio come sopra abbiamo detto, e colle tavole ben piallate, ed anco se si vuole ingessate, le lucertole non possono giungere all' alveare. Oltre questa porta, nei lati devono farsi alcuni spiragli, per li quali entri ed esca un' ape sola, e servano a cambiar l'aria entro l'alveare. In questo modo avrete costruito colle buone regole il vostro apiario o stanza delle api.

Lavoro delle api. Il numero degli abitanti di un'arnia è notabilissimo, trovandosi una regina che è sola

(co-

(comunemente chiamasi il re) con fino talora a mille fuchi, e quindici in sedici mila api lavoratrici. La prima occupazione di queste quando si stabiliscono in un'arnia si è di turare tutti i piccioli buchi o fessure che vi trovano con una materia vischiosa e tenace, molle da prima che poi s'indurisce. Questa si chiama propoli, nota in medicina come un digestivo. Si crede che colgano questa materia sopra il salce, il pioppo e la betula, benchè esse cavino il propoli anco in paesi ove non vi sono di questi alberi. Reaumur ha qualche sperienza che questo propoli sciolto nello spirito di vino essendo giallo rossigno possa supplire per la vernice colla quale s'indora l'argento, lo stagno ed i cuoj, se esso s'incorporasse con sandracca e col mastice. Esse raccolgono questo come vedremo farsi della cera; con maggior difficoltà però essendo più tenace e più consistente. Nel mentre che altre raccolgono il propoli e turano le fessure delle arnie, altre cominciano la fabrica de' favi. Ognuno di questi ha due ordini di celle regolari o alveoli, che così chiamansi, opposti l'uno all'altro: il fondo è comune a tutti e due. Ognuno di questi pende in linea diritta verso il fondo. Sono per l'ordinario i favi grossi un po meno di un'oncia; così la profondità d'ogni alveolo è di circa cinque linee e due quinti. Per li fuchi se ne fabricano a proporzione dei più larghi e più profondi, e per le regine se ne fanno di più grandi di tutte. Cominciano le api il loro lavoro dalla sommità dell'arnia e lavorano ad un tratto nelle cellule delle due faccie; le lasciano però imperfette e le perfezionano dopo che abbiansi fatta l'abitazione per sè. Escono poi in cerca del mele e della cera. Volano elleno su i fiori e si ravvolgono nel mezzo degli stami, la polvere de' quali loro s'appicca a' peli; onde sono coperte così che sembrano talora

tutte di varj colori dipinte. Colle scopette che abbiamo notate di sopra se la levan l'una l'altra da dosso, l'impastano con i piedi nella paletta triangolare pur di sopra accennata e ne fanno un pallottolino quanto un grano di pepe alquanto schiacciato. Queste pallottole se le cacciano nello stomaco, ove parte servendo loro per cibo passa per secesso, e parte piccolissima viene elaborata in cera. I favi novellamente costruiti sono bianchi; ma invecchiando perdono a poco a poco la bianchezza, ingialliscono e pigliano il color di filiggine. In questi alveoli collocano le api il mele, la cera grezza ed in questi la regina mette le sue ova. Questa loro regina è così amata, che se a sorte ella si perda cessa ad un tratto il lavoro delle api; nè si rimettono alle consuete faccende se loro non se ne dia un' altra, la quale si prende da un altro alveare; e se essa non si trovasse, una ninfa del proprio alveare o trasportata da un altro basta per metterle in azione. Questa girando di cella in cella scarica in ognuna un uovo, dal quale nasce un verme, il quale dopo essersi foderata la sua cella di cera si converte in ninfa coperta di una sottilissima pelle, dalla quale esce l'ape bell' e formata, grossa quanto le altre, a foraggiare per la campagna ed a portare al magazzeno e cera e mele. Tutto ciò si fa in 21. giorno di tempo dalla nascita dell' uovo fino allo sviluopparsi dell' ape perfetta. Queste novelle api non potendo più aver luogo per il loro numero nell' arnia, sono costrette ad uscirne e formarne lo sciame novello.

Sciame delle api. Quando gli alveari sono troppo pieni d'api, cacciano fuori il nuovo sciame. Questo fatto noi lo chiameremo sciamare. Non evvi caso che le api sortano in isciame per andare a popolare una nuova arnia quando non abbiano una regina: una sola

ba

basta per condurre e perpetuare lo sciame. Questa 4. o 5. giorni dopo essere sbucciata dal suo covo è già fecondata abbastanza per ripopolare un'arnia, ed in conseguenza capace di mettersi a capo dell' api novelle per uscire dall' alveare nativo. Non si può assegnare il tempo nel quale le api sciamino. Il clima, la stagione, l'esposizione ed il maggiore o minor numero delle pecchie in un'arnia accelerano e ritardano lo sciamare. In un' arnia più ripiena, come quella che è tenuta dal numero più calda, la primavera viene più per tempo e la madre si sgrava più a buon' ora delle uova. Il tempo più ordinario dell' uscita degli sciami è al principio di maggio fino al fine di luglio. Gli sciami più tardivi non riescono troppo bene, però bisogna unirli con alcuno de' più deboli. Varj segni annunziano l'uscita delle api: un certo tumulto insolito entro l'alveare sulla sera, quando le api si vedano pendere attaccate una sull' altra quasi un grappolo d'uva alla porta dell' alveare, quando vedansi i fuchi volteggiare d'avanti all' arnia, questo è un segno che la medesima sciamerà fra poco. Come si dirà, verso l'inverno i fuchi tutti si uccidono: il loro ritorno annunzia un nuovo popolo. Il segno più certo è quando si vedono le api lavoratrici stare inoperose (benchè il tempo le inviti al lavoro) o passeggiarsene cariche delle loro provisioni, l'alveare sciamerà il giorno stesso perchè ciò dimostra non esservi più luogo per le vecchie. Escono gli sciami due ore avanti mezzo giorno e due ore dopo. Un sole acuto che succeda al passaggio d'una nube o ad alquante gocciole di pioggia cagionano nell' alveare un caldo sì insoffribile che le api si determinano alla partenza, ed allora dopo pochi momenti di silenzio sfilano le api, in men d'un minuto dispongonsi per l'aria ove si vedono volteggiare come

fal

falde di neve. Talora s'alzano di tal fatta che sì perdono di vista; ma se sono a portata scaglisi contro di loro della sabbia o della polvere. Forse esse credendola pioggia s'abbassano subito. Se giungasi a spruzzarle con acqua in forma di pioggia s'arrestano sicuramente. Si suole far dello strepito correndo lor dietro, battendo secchi di rame e pajuoli. Si figurano le genti di campagna che questo suono strepitoso a pari del tuono le sforzi a pigliarsi un asilo; ma io credo che ciò sia un inganno popolare. Uno strepito simile non muove le api di sopra un fiore che succhino, crederemo noi che le arresti volando per l'aria? Le api sentono e prevedono le tempeste, e quando le vedete con drittissimo volo correre precipitose e ritirarsi al coperto credetevi imminente dal cielo per sereno che ei sia, un qualche temporale. Non la regina, ma le api spruzzate o d'acqua o di polvere scielgono un ramo d'albero che a lor piace, e sopra vi si riposano attaccate l'una sopra dell'altra; la regina pur anche si caccia colle più ed ingrossa colle sue seguaci lo stuolo, e così in breve tempo tutto è quieto. Se vedete lo sciame dopo aver volteggiato alquanto per l'aria ritornarsene all' arnia, allora dite che la regina, la qual era sulle mosse, per qualche motivo si è arrestata nell' alveare. Talora e bene spesso l'arnia ha due regine, e le api sciamando si dividono in due drappelli; ma perchè amano di loro natura di stare in grossa compagnia quelle del drappello più piccolo s'uniscono al maggiore abbandonando la sua. Si fa questione se sia miglior cosa avere in un alveare due regine o una sola. Nel primo caso seguono talora de' combattimenti con strage reciproca d'amendue i partiti; nel secondo si corre rischio di perder l'arnia se la regina venga a morire. Al primo inconveniente si rimedia come vedremo

spruz-

spruzzandosi le api con vino generoso, al secondo con compartire ad arnie povere il rimasto delle api orfane. Ognuno se la decida a suo genio. Notisi che non sempre i due drappelli ne'quali si divide lo sciame hanno la loro regina, e che essa non è sempre nel drappello più numeroso; però nello scuotere dell'api, acciò entrino nell' arnia come fra poco diremo, non deve dimenticarsi anche il drappello più piccolo potendovi essere in quello la regina, la quale disperdendosi vi ruba l'arnia intera che senza dubbio la seguirà. Quando le api si siano così stabilite su qualche albero si accosti alle api un alveare bene stropicciato per di dentro d'erbe odorose e per di fuori di sterco di vacca fresco. Sia questo rivolto colla bocca all' insù coperto di frondi di rovere. Se le api attaccate si fossero tanto alto che l' alveare non si potesse con facilità approssimare, adoperate una scala da tre piedi, ma guardate di non appoggiarla all'albero, e dolcemente con una sega tagliate il ramo e scuotetelo diligentemente nell' alveare. Alcuni per evitar la fatica gettano della polvere sopra le api ammucchiate e le cacciano nel bugno. Ciò fatto si trasporti pianamente l'arnia al suo sito. Benchè alcuni vogliano che quest' arnia nuova si trasporti lontano dalla materna acciò in quella non ritornino le pecchie ad essa assuefatte; io stimo tal cautela superflua, mentre nell' Italia non ho giammai veduto, nè udito un tal ritorno delle nostre api, e quando il facessero o tornarebbono ad isciamare o farebbono un solo alveare più popolato. Se a caso per qualche cagione o che le regine scambievolmente combattendo si fossero uccise o nello sciamare qualche importuna rondine ve la rapisse o in qualche altro modo vi fosse tolta, se vi riuscisse prenderne una da un altro alveare che ne abbia due, o toglierne una che già ab-

bia partorite l'ova dal suo alveare, riponendola nell' arnia priva di madre avrete riparato allo sconcerto, ed acciò non fugga colle forbici tarpate ad essa alquanto le ali, nè temiate che l'arnia priva della sua antica regina vi abbandoni o si abbandoni al dolore e lasci le sue funzioni. La speranza di presto averne una del nuovo covo tiene le api contente ed impegnate al travaglio. Succede talora che una regina forestiera non sia ben veduta nell' alveare, e che le api le corrano addosso e l'uccidano. Per evitare uno sconcerto di tal fatta prima le api si spruzzino di buon vino, il quale le rende mansuete, poi si presenti ad esse la regina novella la quale sarà la ben venuta. Si può essa anche mettere di notte, o metterla in modo che esse non la vedano entrare e la credano la loro regina primiera. Gli antichi tenevano per fermo che oltre le regine vi fosse anche il re, del quale danno la più accurata descrizione. Lo fanno di color d'oro, lungo e sottile senza pungolo, il quale non fa certo altro che stare nell' alveare, nè fa l'ufficio di regina; talchè Avicenna ci consiglia se a caso perdessimo questo re di farne uno d'oro e metterlo nell' alveare, che in questa foggia l'api non partirebbono, anzi si popolerebbe l'alveare di api forastiere; ed a tenore di questo un autore spagnuolo ci suggerisce che un re di rame o di legno dorato farebbe il medesimo effetto, ed esorta i padroni dell' alveare a servirsi del suo avviso, come cosa di poca spesa e d'utile grande. Ciascuno vede la leggierezza di questo metodo per poco che esamini il vero sistema delle api.

Esterminio de' fuchi. Questi dall' api si lasciano vivere tanto solo quanto sia bastevole per fecondar la regina, per lo che fare bastano sei settimane. Sei cento o sette cento fuchi intorno ad una sola femmina mette-

reb-

rebbono in confusione l'alveare se fossero tutti vivaci ed attivi;ma sono poltroni e per eccitarli al compimento dell' atto che feconda le uova, sulla testimonianza di Reaumur, non vi vuol poco. La regina madre fecondata in tal guisa nel mese di giugno, trovasi in istato di sgravarsi di migliaja d' uova nel mese di luglio ed agosto, ed anche nel mese di maggio dell' anno seguente. Quest' ultime uova sono già state fecondate nove in dieci mesi avanti. Allorchè la regina madre trovasi fecondata, le api dichiarano una guerra crudele a'maschi, e per il corso di 4. o 5. giorni ne siegue una orribile strage: le api si scagliano tre o quattro addosso ad uno e l'uccidono;non perdonano nemmeno a quegli che sono ancora nello stato di ninfa, ne sfasciano i covi e trasportano fuori dell' arnia i fuchi morti e quelli che non sono ancor nati. Succede alle volte che il furore dell' uccisione si calmi prima che siano tutti estinti i maschi, o che alcuni cacciati per la porta rientrino per le finestrelle o buchi dell' arnie, allora mangiando questi la provisione non propria l'arnia patisce la fame e l'api periscono. Che però si debbono ajutare le api nella loro carnificina ed ammazzare i fuchi che fuggono dagli aculei dell' api, cogliendoli sul punto che rientrar vogliono nell' arnia per li buchi laterali. Il tempo di quest' eccidio egli è incerto, mentre alcune api lo fanno più presto, altre più tardi: si accorge agevolmente il guardiano dell' api di questo fatto quando vede il di fuori dell' arnia sparso di fuchi morti e moribondi.

Combattimenti delle api. Questi sono o particolari fra ape ed ape d'un' arnia medesima, o generali fra le pecchie d'un' arnia e quelle di un' altra. Voi vedrete talora nelle giornate più calde d'estate le api abbracciate colle zampe, testa con testa, di dietro col di dietro

tro rivoltolarsi nella polvere ; allora fanno un duello. Quando quelle d'un' arnia colla regina a capo si battono con quelle d'un' altra, o quando nella medesima arnia due regine hanno fatto scisma nel regno, allora fanno un combattimento generale. In questo caso de' pugni di polvere gettati sulle combattenti ammorzano le loro collere, ed un poco di vino col quale le spruzziate rimette un' arnia in tutta calma, e le nemiche bagnate di vino vengono ben accolte.

Animali nocivi alle api. E fuori dell' arnia e dentro hanno nemici terribili le povere api innocenti. Le rondini, i merli e più d'ogni altro uccello il passero ne fa strage. Oltre che se l'ingollano bell' e vive, ne pascono le loro nidate. I calabroni e le vespe sono pur dannose alle api. I primi se le trasportano, le seconde le aprono per il ventre e ne succhiano il serbatojo del mele. Chi ha cura e genio per le api deve a questi animali sovraccennati dichiarare la guerra ammazzandone quanti ne incontra pel vicinato, mettendo di luogo in luogo vicino all' alveare degli spauracchi, distruggendone i nidi e dando il fuoco a' vespaj. Le ranocchie, i rospi e gli aragni si cibano di api, ma poco danno possono apportare; il terribile nemico è il topo campagnuolo. Questo nel tempo d'inverno stimolato dalla fame entra nell' alveare e si satolla di capi e di corsaletti ossia busti d'api, distrugge i favi, rompe le cove, guasta tutto. Se il muro sia liscio ed armato ne' cantoni di lastre di latta (volgarmente *tolla*) vien negato a lui l'adito per salire sino sugli alveari che si mettono alti a quest' effetto. Le api vecchie sono soggette ad un certo pidocchio grosso quant' è la testa di una spilla; egli si pasce della loro carne. Per quanto siasi scoperto fin ora non è loro molto dannoso. Pure se ne vedete in un' arnia in abbondan-

za

za potete giudicare con ragione che essa sia vecchia. Più d'ogn'altro animale fa danno alle api un verme che a dispetto delle medesime nasce, vive, si forma casa, si alimenta a loro spese, cibandosi della cera ed in quantità notabile. Questo è il tarlo o tarma della cera. Una farfalla notturna inganna la vigilanza dell'api, entra nell'alveare e vi depone un uovo. Nasce da questo, fomentato dal calore delle api, un piccolo vermicello non più grosso di una spilla, il quale copre la tenerezza del suo corpo con un cannoncino di seta che lo copre e lo difende dai pungoli dell'ape, con la testa armata d'un cimiero durissimo visita le celle dell'api e ne consuma la cera, s'ingrossa mangiando fino a venire quanto un cannone di penna sempre coperto nel suo fodero che si va anch' esso dilatando. Con quest' arte ei s'impossessa dell'alveare e lo riduce a segno di essere abbandonato dalle api; quando egli sia giunto alla sua perfezione si fila un bozzolo nell' estremità del suo fodero ed esce farfalla. Dicono che allora quando vedonsi girare di queste farfalle mettasi un lume in un pentolino nel quale entrando esse invaghite del lume ivi restano arse. Finora però non si è trovato modo di sterminarlo. Suole comparire nei mesi di giugno e di luglio.

Governo, o regime delle api. Un insetto che ci apporta tanto di utile merita di essere da noi ajutato in ogni possibile modo. I due flagelli più terribili alle api sono il freddo e la fame, ed il peggio si è che facendo sforzo per sottrarle dal primo si corre rischio di farle cadere nel secondo. Nell' inverno giacciono le api intorpidite dal freddo l'una sull' altra o sulla cima o alla metà dell' arnia; nè allora prendono cibo. Se il freddo si rallenti, se qualche giorno tepido risvegli dal loro torpore le api subito sentono esse il bisogno di

di nutricarsi, ma perchè la campagna è nuda devono ricorrere al mele e cominciano dai favi inferiori. Quanto più il tepido dura tanto più le api consumano di provisione e corrono rischio in tal caso di restarne senza, e morire affamate prima che venga la stagione novella. Quindi io non so approvare quelli che le tengono nelle stufe. L'aria tepida le tiene svegliate e mangiano di continuo, poi muojono di fame. Le fa morire eziandio l'aria racchiusa, la quale non rinnovellandosi nell' arnia diventa umida. Dall'altro canto il lasciare esposte ad un freddo troppo vivo le api, mette a rischio l'arnia di perire agghiacciata. Non è fuor di caso di trovare de' pugni d'api interizzite dal freddo che sembran morte, e si ravvivano ad un dolce calore di fuoco. L'arnie ben popolate e numerose sono in istato di resistere a questi due flagelli. Primieramente sono pel numero più calde e non gelano sì facilmente, e restando così intorpidite senza correre pericolo di morire nemmeno consumano le provisioni. In secondo luogo le arnie ben numerose hanno più lavoratrici ed in conseguenza provisioni di più. La maniera di avere le arnie numerose si è l'unire due o tre sciami insieme; questo si chiama maritare gli sciami. Se nell' istante che esse sortono dall' arnia madre si fanno entrare in un' arnia già popolata, la cosa vien più naturale: si avvezzano insieme e facilmente convivono. Se poi si voglia fare in altro tempo si pigliano le due arnie povere, si sovrappongono l'una all' altra con un foro in mezzo che da un'arnia dia passaggio all' altra, e col fumo si forzano le inferiori ad ascendere nell' arnia superiore; le api ubbriache dal fumo non pensano a battersi, e dopo aver uccisa una delle regine vivono in pace; ciò si fa di sera e di state acciò le api non fuggano. Se i due alveari così congiunti sieno an-

ancor poveri si fa entrare anche il terzo. Se dopo questo maritaggio i giorni fossero piovosi onde non potessero andar in cerca di vitto, bisogna somministrarne loro acciò non periscano di fame. Se poi per non aver maritati gli sciami l'arnie vostre fossero assai spopolate, havvi ancor mezzo per conservarle. Reaumur prese un' arnia delle più povere d'api, e pensando al loro freddo ed alla loro fame la coprì di terra ben secca (noi potremo farlo con fieno o loppa di grano) lasciando un tubo di legno, per il quale l'aria si rinnuovasse, e sotto l'arnia mise un piatto di mele onde si cibassero. Lasciava la porta aperta acciò le api in un bel giorno potessero uscirsene, benchè talvolta ingannate da una bella aurora sono sopraggiunte dal freddo e periscono per istrada. Per ovviare a quest' inconveniente esorta il medesimo Reaumur ad avere alla porticella dell'arnia una graticcia di ferro da aprirsi dal custode quando vegga un tempo del quale possa fidarsi. Due o tre libbre di mele bastano per sostenere in vita un' arnia mediocre. Il freddo sufficiente ad uccidere le api è mezzo grado sotto la congelazione: ciò può servirvi di regola per compensare il calore ed il freddo alle vostre api.

Saccheggio delle api. La fame in un alveare debole può tanto che lo rende ardito. Privo di provisioni in casa sua esce in truppa lo sciame e si caccia in un'arnia provista. Le padrone si attizzano contro queste facinorose e segue una battaglia interna nell' alveare saccheggiato, dannosa e mortale ad amendue le parti. Quando si ode nell' alveare un ronzio insolito e si veggono le api uscire con affluenza e con precipizio maggiore dell'usato questo è indizio di saccheggio. Io non so qual sia il rimedio per impedirlo sul fatto: si può bensì prevenire tenendo ben proviste le arnie deboli

acciò non siano obligate a procacciarsi il vitto bottinando, e si può con una graticella di ferro tenere così chiusa la porta d' un' arnia d'onde non possano le api entrare od uscire che tre o quattro per volta; con questa difesa un alveare anche scarso di popolo può far testa e difendersi dal più numeroso. V. *Alveare*.

Infermità delle api e rimedj per sanarle. Prima di segnare i modi onde conoscere che le api sieno malate, conviene mostrarvi i contrasegni della loro sanità. Quando dentro all' arnia è grande strepito, ed alle bocche onde sortono e per dove entrano evvi gran calca, se entrino ed escano con frequenza e vivacità, se elleno sono lucide e nette, se i favi sieno pieni di mele, allora diremo che l'api sieno sane; ma se elleno sono squallide, melanconiche, pigre, taciturne, e se i favi sieno scarsi, segnali sono questi d'infermità nell'alveare. Le malattie ordinarie delle pecchie non sono in gran numero. La più perniciosa è il flusso. Questa ad esse sopravviene per cagione del cattivo nodrimento che pigliano. Appena la primavera col suo tepido ritorno le solletica ad uscire dall'arnia, da affamate che sono si cacciano senza discernimento su i primi fiori che loro si presentano, siano olmi, siano persici, sia qualch' altro albero nocivo, e ne mangiano con grave danno; questa replezione e la mala qualità del cibo cagiona ad esse il flusso, morbo attaccaticcio che spopola un alveare. Prima di porgere il rimedio al male diremo che per prevenirlo bisogna che attorno all' apiario ed in di lui vicinanza siano svelti quest' alberi. E' molto meglio conservar la salute, che ricuperarla perduta. Ma se le vostre api ne avessero già mangiato e fossero inferme piglinsi melogranati dolci e si pestino gli acini, si spruzzino bene di vino potente, vecchio ed odoroso, e questo si ponga ad esse vicino all' alvea-

re

re in qualche canaletto o canna ove possano comodamente suggerlo; ovvero uva passa di buona vite fatta rinvenire nel vino, o fichi secchi cotti nell'acqua. Altri cuocono cime tenere di rosmarino in acqua melata e dopo che siano raffreddate le pongono alla porta o sotto l'alveare in un canaletto, oppure pestando il fior di melogranato ne stropicciano l'alveare e dentro e fuori, le api ne mangieranno e risaneranno. Reaumur attribuisce la dissenteria alla necessità nella quale si possono essere trovate le api di nudrirsi di mele puro senza aver potuto far uso in parte della cera rozza. L'esperienza ha comprovato la di lui opinione. Il modo più naturale di sanarle è di metter ad esse vicino un favo pieno di cera rozza, poichè questo è l'alimento la di cui mancanza produce la malattia suddetta. Chi non avesse cera grezza potrebbe lor porgere un liquore ridotto a consistenza di sciloppo fatto con vino, zucchero e mele. Occorre altra volta che o per mancanza di caldo o per altro accidente il covo perisca. Infradiciandosi quelle ninfe o quei vermetti cagionano nell' arnia un puzzo intollerabile; il rimedio a questo è il far passare le api nelle arnie superiori e togliere tutto il covo e purgar l'alveare. Se la peste s'introduca in qualche arnia, si porti lontana acciò non infetti le altre, si procuri di darle aria, si profumi con buoni odori, si spruzzino le api medesime con buon vino e buon aceto e si pascano delicatamente. Questi spruzzi le purgano anche dai pidocchi. Se le api di un' arnia siano morte di pestilenza, quella s'abbruci per non infettare l'altro sciame che vi subentrasse. Se l'arnia sia vuota per altra cagione si lavi di buon vino o d'aceto rosato e si riempia di popolo novello. I forti calori della state cagionano mortalità nelle pecchie: a questo si rimedia adacquando l' apiario, ombreggiandolo e spruz-

zando d'acqua fresca il suolo, sul quale ponganfi gli alveari a goderne il fresco.

Ufficio del guardiano delle api. Il guardiano che ha in custodia le api sia in tutta la sua persona pulito, non sia bevitore; quando deve servire alle api non mangi di cose che facciano il fiato graveolente, come agli, cipolle, scalogne, peveroni e simili, sia ben lavato, nè porti con sè odori forti, come muschio, zibetto, ambra ec., uscirebbono in questi casi le api a pugnerlo. Non permetta che si accosti all'apiario donna che patisca in quel tempo l'incomodo purgativo del suo sesso, danneggerebbe essa moltissimo quegli alveari a' quali s'accostasse e sarebbe dalle api perseguitata. Tenga il custode ben netto l'apiario e veda ogni giorno se vi è nulla di guasto: usi gran diligenza in tener netti gli alveari e ripulite le tavole ove essi posano. V. *Aprile*. Si lasci vedere spesso dalle api girando loro attorno, dalla qual visita avrà due beni; uno vedrà quanto loro possa far di bisogno, l'altro le api si assuefaranno a vederlo e non si spaventeranno nemmeno quando gli occorra di maneggiarle. Nel tempo di primavera devono essere visitate più spesso, perchè quello è il tempo nel quale le api s' infermano ed allor quando sciamano. Una lieve negligenza vi fa perdere un alveare. Deve essere fedele non rubando nè mele, nè cera al padrone, e tanto meno vendendo gli alveari, nè appropriandosi quel vino generoso che viene riserbato per medicina alle api, ma attendendo seriamente al vantaggio dell' alveare ed in conseguenza a quello del padrone. Legga attentamente le cose che sono notate in quest' articolo, e procuri di eseguirle con puntualità e direi con iscrupolo. Rifletta su quello che ei legge e noti con diligenza nella sua memoria quanto a lui succede di straordinario per farsene regola. Di tanto in tanto visi-

siti gli alveari anche al di dentro, guasti i tuboli delle tarme, netti le tele d'aragno che talvolta infestano l'alveare: per ciò fare si serva di una penna. Quando deve fare qualche operazione dentro l' alveare, come di nettarlo, cacciarne l'api, cavarne il mele, rompere le celle troppo numerose delle regine, deve avere un vestito, il quale non lasci niuna parte del corpo esposta alle punture delle api, ed il volto sia coperto con una maschera di filo di ferro sottile fatta a rete con maglie strette, ed al sito degli occhi abbia due cristalli che diano passo alla vista. Stia in attenzione se sono ammalate di medicarle coi sovrannotati rimedj, e prevenga la di loro fame sottoponendo agli alveari e mele e cera grezza e pasta e simili cose; dia loro di tanto in tanto un poco di vino, le spruzzi d'aceto e di liquore potente, suffumigi gli alveari di tanto in tanto con erbe di buon odore, stropicci con isterco di vitello maschio le arnie ed i poggi ed all' inverno non si scordi di chiudere i buchi degli alveari e metterli l'un l'altro ben vicini acciò reciprocamente si riscaldino. Queste e molt'altre cose che a suo tempo ed a suo luogo s' insegneranno, devono sapersi dal buon guardiano delle api, il quale nè dì nè notte deve dispensarsi dalla cura di questi così utili animaletti che ei deve aver cari come la propria famigliuola. Per alimentare le api nelle stagioni ad esse contrarie e quando non siansi fatta per il loro inverno una provisione sufficiente di mele il sig. Lehman ha publicato una ricetta di cui si fa uso nell' elettorato di Sassonia. Si metta per ogni libbra di zucchero grezzo un boccale d' acqua di fiume o di fontana in un caldajo di rame ben pulito o in un vaso nuovo di terra, entro di cui siasi fatto prima bollire dell'acqua. Quando l'acqua e il zucchero cominciano a cuocersi si vadano diligentemente spumando, e quan-

do non ci apparirà più spuma vi si versi una chiara d'uovo per chiamare alla superficie le immondezze rimastevi. Queste si toglieranno siccome anche l'uovo allorchè sarà terminata la cottura. Si badi che il fuoco non sia troppo violento, nè il caldajo troppo pieno. Cavato che sarà questo dal fuoco si lascerà riposare il liquore, e si metterà poi in bottiglie la parte di esso più pura e più chiara. Quest' acqua zuccherata somiglia moltissimo al sugo de' fiori di cui le api si alimentano; le mantiene allegre e sane, e si è sperimentata anche favorevole alla moltiplicazione degli sciami. Se ne dee mettere spesso dinanzi agli alveari e sempre in doppia dose di quello si farebbe del mele. E' indifferente per le api che il liquore sia caldo o freddo, ma essendo caldo i vapori c'invitano altri insetti.

Modo di raccogliere il mele e la cera. Non posso che condannare il metodo comune di uccidere col solfo o coll'acqua le pecchie innocenti per involare il frutto delle loro fatiche ed appropriarselo. Sono questi barbari che usano tal mezzo simili a' più esecrandi assassini, i quali non contenti di spogliare il viandante gli tolgono crudelmente la vita. Se non si potesse togliere loro il mele in altra foggia che uccidendole chiamerei ingratitudine una tal foggia di operare. Ma se cacciandole col fumo e lasciandole in libertà, anzi se anche senza spropriarsi dello sciame si può godere il frutto, non solo mi sembra empietà, ma insieme prodigalità. L'uccidere le api è contro l'economia. Per ismelare o sia raccogliere il mele senza danno di quelle industriose bestiuole farete così. Le api nei favi dell'alveare hanno tre piani. Nel primo più alto pongono il mele e la cera grezza, nel secondo hanno i loro covi e nel terzo abitano esse. Per servirsi del loro mele e non perdere nè lo sciame nè i covi basta al-

alzare la tavoletta di sopra all' arnia e sovrapponendone un' altra col mezzo di un dolce fumo fare che le api dall' inferiore arnia passino a quella di sopra. Nel tempo della loro assenza si piglia il mele senza guastare il rimanente. Si tolgono in tal tempo i favi imperfetti, i favi guasti, si netta l'alveare ove comparisce sporco o è vuoto e si irrugiada di buon vino: se le tarme abbianvi fatto nido si tolgono. Si rompono in tal tempo i nidi delle regine se siano troppi e quelli de' fuchi se siano troppo numerosi. Si adopera per quest' operazione un coltello ben tagliente o un cucchiajo per raccogliere il mele e la cera. I Francesi insegnano altri modi di castrare gli alveari, i quali poi si riducono a questo testè assegnato. Il tempo di castrare o smelare gli alveari si è in giugno una ventina di giorni dopo che abbiano sciamato, ed in ottobre. La prima volta potrai servirti di due buoni terzi di mele, la seconda di un solo terzo per non rendere l'arnia sproveduta per l'inverno. Io non so trovar la giusta ragione onde a dispetto di tutti gli autori che accennano questa maniera di smelare senza uccidere le api, pure il barbaro uso d'ucciderle ancora è in piede. Chi brama più diffusa relazione su questo articolo legga il Tanara, Galli, Crescenzio, Maraldi, Herrera, Palteau, Duhamel, Reaumur, Vicat, Wildmann, Duchet, Valmont di Bomare, le Mem. della Soc. Econ. di Berna e tante altre opere scritte su questo importante argomento. Per un articolo di Dizionario basta quello che si è detto. Vedi anche *Alveare*, *Cera*; *Mele*.

Apia mela. V. *Mela apia*.

Apiario. Luogo ove si mettono gli alveari. Vedi *Ape*.

Apio, lat. *Apium*, fr. *Ache*. Sotto questo nome generico vengono molte specie d'erbe, come il per-

semolo nostrale, montano, palustre, il sedano o selaro ec., che vedrai alli loro proprj articoli.

Apio riso o palustre, *Selinum palustre*, Linn. fr. *Ache d'eau, ou Berle*. Sorta d'apio che nasce pe' luoghi umidi. Quest' erba si mangia in insalata per essere antiscorbutica ed è prescritta nelle tisane aperitive quando si tratta di ristabilire l'elasticità dei solidi e la fluidità dei liquidi. Altro appio riso ossia ranuncolo delle paludi, passa per un veleno. V. *Ranuncolo delle paludi*.

Apio di becco. V. *Tragoselino*.

Apiuola, *Apia*. V. *Mela apia*.

Apocino, *Apocino maggiore*, *Cavolo di cane*, *Apocynum syriacum*, Clusio, *Asclepias syriaca*, Linn. fr. *Apocin*, *Ouate*, *ou Herbe de la houette*. E' una pianta grassa, originaria della Siria, che si alza intorno a tre piedi, lattiginosa, portante foglie larghe, grosse, opposte, biancastre. I suoi fiori sono in forma di campana, frastagliati, di color porporino e di un odore delicato. I frutti vengono alla grossezza d'un pugno, bislunghi come grossi baccelli che pendono attaccati due a due ad una grossa coda contenente dei semi con pennacchio. Questo frutto in Egitto è chiamato *bei-del-os sar*. E' coperto di due scorze: la prima è verde e membranosa; la seconda è sottile, pulita e di colore dello zafferano. Queste scorze contengono una sostanza filamentosa simile al musco che cresce sugli alberi; e sotto a questa sostanza tutta la capacità del frutto è ripiena d'una specie di bambagia o seta finissima, mollissima e d'un bellissimo color bianco di perla che chiamasi ovatta, in mezzo alla quale trovasi involto il seme. Questa pianta vivace e serpeggiante è bella a vedersi. Il suo tronco e le sue foglie vanno ricoperte d'una specie di lana o lanugine. L'ovatta è adoperata per imbottire abiti e coperte. Se ne sono for-

formati dei velluti, dei mollettoni e delle fanelle migliori di quelle d'Inghilterra; ma v'è luogo a credere che non si possa filare se non scardassandola e meschiandola alla bambagia o alla bavella o alla lana, giacchè la seta dell'apocino è troppo corta. Nel ducato di Wittemberg se ne fabricano delle stoffe che imitano quelle di seta e che hanno molto lustro. I cappellaj framischiano di questa materia al pelo di castoro e di lepre formandone eccellenti cappelli. Molte sono le specie degli apocini, il frutto dei quali si può impiegare nei medesimi usi a cui abbiamo veduto impiegato quello che sino ad ora abbiamo descritto. Tuttavolta non si suole adoperare se non la bambagia dell' apocino di Siria, o del Canadà, che si trova miniato ed inciso in Muntingio 1672. e 1702. Nel primo tomo dell' Accademia delle scienze di Digione si trova una memoria interessantissima del sig. Gelot, nella quale quest' autore ci dà la storia della pianta, della sua cultura e delle proprietà dell' apocinò chiamato dai Francesi *soyeuse*. Questa pianta, dice l' autore, cresce facilmente da per tutto anche nei terreni cattivi: per sè stessa si moltiplica come la gramigna e non soffre alcuna altra sorta di erbe: vantaggio considerabile ch'essa ha sopra le altre piante filamentose, le quali esigono de' buoni terreni, dei continui ingrassi ed un' annua coltivazione. In marzo o in aprile si dee seminare il seme dell' apocino, ammollato per due giorni antecedentemente nell' acqua. Una sola aratura del terreno basta. La pianta non porta se non al terzo anno i gusci che contengono la seta, o il seme. Nel primo anno mette un gambo, il quale si solleva 18. o 20. pollici, nel secondo s'innalza per altri tre piedi, e nel terzo stende dei germogli di 4. 5. 6. e talvolta ancora 7. piedi di altezza: questo se

segue in maggior o minor forza secondo la bontà del terreno. Appena veggonsi apparire i suoi fiori, i quali sono a grossi mazzetti, che tosto vengono le api, le quali ne sono avidissime. Un terreno di 12. piedi in quadrato, il quale sia seminato di questa pianta, produce tanto seme per serminarne oltre a 400. pertiche quadrate: così grande ne è la fecondità. Sulla fine di agosto e nel seguente settembre, rare volte in ottobre, i frutti o i gusci si aprono da sè stessi. Il sig. Gelot avendo esaminato il gambo dell'apocino ha conosciuto che la sua parte legnosa e la sua scorza erano simili a quella del lino e della canape. Egli fece macerare per lo spazio di 11. giorni delle piante d'apocino e trovò che le fibre longitudinali della corteccia, che si sono staccate e separate facilissimamente dalla parte legnosa, sono tutte della lunghezza della pianta: il che è di grandissima importanza; perchè se ne può ottenere una tal sostanza che può essere comodamente filata. Se facciasi a parte per lo spazio di 5. giorni macerare entro l'acqua la corteccia verde dalla parte legnosa, facilmente si stacca, e quando col mezzo di stropicciarla se ne sia separata la parte verde della scorza; allora appajono le fibre più bianche, più molli e più setose. Ecco pertanto il metodo migliore così a riguardo della facilità, come della prestezza. La specie di filo che quindi dalla corteccia in questo modo preparata se ne ottiene, è di una forza, di una finezza e di una bianchezza che lo rende capace di essere impiegato a formare da sè solo delle tele e delle stoffe di tutte le sorti o qualità. Tutte le specie d'apocino sono amare; e questa proprietà si trova principalmente nel seme, nelle radici e nella scorza; quivi risiede la loro principale virtù medicinale. L'infusione fredda di queste sostanze, presa a picciole dosi è purgan-

gante: quando se ne accresca la quantità diviene emetica. Il sugo di questa pianta applicato esternamente è un buon depilatorio, ma preso internamente è un veleno. E' talvolta chiamata questa pianta principalmente dagli scrittori antichi, ammazza-cani, perchè credevano che mangiata desse la morte alli cani; ma la pianta alla quale conviene propriamente questo nome è un colchico.

Apocino prendi mosche, *Apocynum foliis androsæmi majoris, flore lilii convallium suaverubentis*, Tournef. fr. *Apocin gobbe mouche*. Questa specie di apocino è assai vaga quando è in fiore; il suo gambo è alto un piede e mezzo, è erbacea, rossastra e divisa in più rami aperti; le sue foglie sono opposte, lunghe un pollice e mezzo, larghe circa uno. I fiori nascono a mazzetti quasi ombelliformi e terminano i rami e il tronco: sono porporini, sovente un poco inclinati, colla corolla campaniforme e corta come quella del giglio. I frutti sono folliculi stretti a modo di lesina, scabri e lunghi due pollici e mezzo. Tutte le parti della pianta danno un sugo lattiginoso in abbondanza. Essa cresce naturalmente nel Canadà e nella Virginia, ma si coltiva anche in Europa; e per la bellezza della sua figura e dei suoi fiori a mazzetti che durano quasi per tutta la state i giardinieri la coltivano per decorazione. Ha avuto il suo nome distintivo dalla sua proprietà curiosissima. I suoi fiori sono per le mosche un cibo che le tradisce. Se esse si mettono su i loro petali e introducono nel fiore la loro tromba per succhiare il mele vi si trovano prese come dal vischio senza potersene liberare.

Appajare. Accoppiare: dicesi de' buoi e de' cavalli i quali s'appajano sotto il giogo o sotto il carro. V. *Accoppiare*.

Ap-

Appassare. Attivo: far appassire, essere cagione, che qualche cosa appassisca. Il sole troppo caldo, se non si coprono, o difendano l'erbe di novello trapiantate, le appassa.

Appassire. V. *Abbiosciarsi*.

Appollajarsi. Dicesi de' polli e uccelli quando vanno a dormire.

Approdare. Vocabolo d'agricoltori che significa far próda; onde approdare i campi vale far i ciglioni o rive; o porre le viti lungo le prode o sponde.

Aprico. Vale esposto al sole. I fichi si fanno seccare in luogo aprico, ed altre frutta vanno seccate all' ombra.

Aprile. Quarto mese dell' anno. Questo è carico di lavoro che tutt' ad un colpo si presenta, onde il lavoratore ha bisogno d' ajuto. Si semina in questo mese il sanfoin, i primi cardoni di Spagna, cicoria bianca, acetosa, fave, fagiuoli, ceci, zucche d' ogni sorte, porri, cetriuoli, ravanelli, bietole, cavoli, che poi si ristringono, borraggine, finocchio dolce e tutte le sorti di sapori, e sulla coccia o ajetta, o letto di concio caldo, i cocomeri per averli d'autunno; si piantano gli asparagi, le patate ed ogni sorta d' erba ortense. Si possono potare le viti e per la seconda volta gli alberi fruttiferi, tagliando il ramoscello fino al frutto già allegato. Si pizzicano, cioè si leva la punta ai piselli ed a' cocomeri volgarmente angurie, acciò meno prolungandosi facciano i frutti più grossi. Si piantano gli ulivi e si trapiantano in questo tempo gli alberi già belli e grossi ne' stradoni o nelle piazze, si fanno i bordi alle ajuole con timo, salvia, maggiorana, isopo, nardo o sia lavanda, ruta, assenzio, rosmarino, violette semplici e doppie della Savoregia, fragole, o con altre erbette nane. Si nettano i viali del giardino sterpando l'er-

l'erbe cattive, s'innestano gli alberi da frutto, le viti e i gelsi. Si lavorano col sarchiello o zappetto le viti, i piselli, le lattuche ripiantate e le fragole, acciò la terra resa mobile possa ricevere dall' acqua un beneficio maggiore. Nel sarchiare e nettare le fragole si sterpano quelle che sono feconde solo di fiori, nè mostrano aver allegato alcun frutto. Si adacquano i piedi degli alberi avendoli diligentemente sarchiellati, acciò l' acqua penetri più facilmente. I vecchi carcioffoli stati coperti di letame tutto il verno, si scoprono e si sfigliano piantandone di poi i germogli. Si trapiantano pur anche le rape e le lattuche più belle per averne un buon seme, si colgono nel bosco i cesti di fragola da trapiantarsi nell'orto. Si fanno i vivaj di perugini, meluzzi selvatici, prugne e simili, avvertendo di farli al principio del mese quando non si fosser fatti nei due antecedenti. Si fanno anche quelli dei gelsi. Se dominino i venti secchi si allarghi un poco di più la mano negli adacquamenti. Vicino alle api si sterpino le malve, le quali oltre che le offendono, nodriscono animali che ad esse sono contrarj, si netti l' apiario dalle tarme o tignuole e si guardi se sia ben difeso dalle lucertole. Nel cortile si allevano i pulcini ed i gallinaccetti, questo è il tempo secondo il bisogno di venderli o di comperarli; si governa la colombaja come si dirà all'articolo *Colombiaja*, e *Piccione*. In questo mese raccolgonsi con abbondanza i frutti del travaglio. Si hanno delle rape, spinacci, saporetti ed insalate varie, degli asparagi, de' luppoli e lattuche cappuccine, allevate però ove ancora duri il freddo sul letto caldo o coccia, la quale anche vi darà delle fragole cresciute sotto campana di vetro. Le caccie di questo mese sono scarse e cattive; si pigliano delle quaglie al primo loro arrivo e delle rondini che cominciano a vedersi. I ro-

rosignuoli e le capinere si pigliano per il canto, i fagiani si pigliano colla gallina. V. *Fagiano*.

Aquila, V. *Avoltojo*.

Arak. V. *Riso*, *Vainiglia*.

Aragno, *Ragno*, lat. *Aranea*, fr. *Araignée*. Un insetto notissimo, del quale sono piene le case e le campagne. Gli aragni sono di varie sorti, altri a gambe lunghe, altri a gambe corte. Fanno la ragnatella, tela cavata dal loro intrinseco, colla quale pigliano le mosche, loro nodrimento. La fecondità degli aragni è sorprendente, mentre ognuno partorirà 700. in 800. ova, delle quali molto poche vanno a male. Queste ova vengon chiuse in una specie di bozzolo come quello dei vermi da seta. Vi sarebbe modo di cavare da questa seta un buon profitto se o vi fosse modo di pascere gli aragni uniti insieme o fosse più agevole di raccogliere i loro bozzoli. Il sig. Bon di questa seta ha fatto fare delle calzette e de' guanti. Con tre once di questa seta si può far un pajo di calzette ad un uomo anche de' più grandi, quando dell' ordinaria non vi basta il doppio. Si nodriscono gli aragni a gambe corte o in un cornetto di carta forata o in un vaso di terra ricoperto con carta parimente forata, acciò si rinuovi l'aria, ove si somministrano ad essi delle mosche per nodrimento. Dopo qualche tempo trovansi i bozzoli, 13. once dei quali rendono quattr' once di seta netta. Reaumur persuaso dell' impossibilità che trovasi a nodrire con mosche sole un numero spropositato d'aragni quanti ne son d'uopo per far un'oncia sola di seta, ha trovato dopo la sperienza di molte materie che gli aragni s'accomodavano molto bene a succhiare il sangue che si trova nei cannelli delle tenere piume dei piccioni e giovani e vecchi. Non faceva che dividerli in minuti pezzetti e gettarli agli aragni, e notò che

che gli aragni giovinetti che sortivano allora dal guscio vi si attaccavano più volentieri che ad altra cosa. Questo però non è l'ostacolo maggiore da superarsi. Il più considerabile si è che gli aragni divoransi l'uno l'altro ed i grossi massimamente divorano i piccoli. Ecco apparentemente la causa per la quale in tanta fecondità degli aragni sen vede sì poca copia. Quando adunque fosse comodo di nodrirne una copia grande separatamente l'uno dall' altro, lo che sarebbe una spesa grande ed un gran fastidio, si perderebbe per questa strada la loro fecondità; imperocchè non facendo gli aragni le uova tutti nel medesimo mese sarebbe impossibile di accertare il tempo nel quale rimettono la loro ferocia naturale per accoppiarsi. Contrappesato poi il guadagno colla spesa si trova questa sormontare di gran lunga. Onde poca speranza havvi che le fatiche di Bon abbiano quel buon fine e quell' utile che egli sperava. Per fare una libbra di seta netta vi vogliono 663500. aragni. Gli aragni dei paesi caldi rendono maggior seta, e forse gli americani che sono più grossi ne renderebbono di più, al contrario de' nostri i quali quanto più grossi sono tanto meno rendono di seta. Con tutto ciò almeno per appagare la curiosità d'alcuno diremo come si prepara la seta degli aragni sotto la scorta di Bon. Raccolse egli 12. o 13. once di bozzoli d'aragno, gli fece ben battere colle mani e con una verghetta per ripulirli dalla polvere, lavolli perfettamente nell' acqua tepida fino che l'acqua ne sortì netta. Miseli poscia a bagno in un gran vaso, con sapone e salnitro ed un poco di gomma arabica, e fece bollire il tutto lentamente per due o tre ore. Risciacquò il tutto, levando totalmente il sapone, e lasciati seccare i bozzoli li rammorbidì colle dita per farli cardare con cardi assai fini. A questo modo egli eb-

ebbe la seta di un bellissimo grigio, la quale filandosi venne ad essere più fina, e più forte della seta ordinaria. Vi sono dei disegnatori e miniatori pazienti che tirano la tela di aragno su di un telajo a modo di un quadretto, e poi vi disegnano o vi dipingono sopra in maniera graziosa. L'aragno non è dannoso, ma se per maggior pulizia volete distruggere le loro tane, basta mettere in esse una goccia d'olio di terebintina o trementina.

Aramento, o *Aratura*. L' azione dell' arare. Vedi *Arare*.

Arancio. V. *Melangolo*.

Arare. Lavoro notissimo a chiunque abbia veduta campagna ne' nostri paesi, ed altro non è che rompere la terra con la determinata maniera dell' aratro. Chi anche è mediocremente teorico ben sa che la fecondità della terra cresce a misura che sono divise le di lei particelle. Tanto la terra è più forte quanto ha le parti più compatte, e quanto essa è più forte tanto più resiste alle radici, le quali per mantenere la pianta cercano d' insinuarsi fralle di lei molecule o particelle. Dunque per distaccare queste molecule l'una dall' altra e rendere i pori della terra accessibili non solo alle radiche e barbette delle piante, ma anche ai nitri dell' aria, alle rugiade, alle pioggie, alle nebbie, agli influssi del sole ec., due modi vi sono; l'uno è il letame, il quale fermentando insieme colla terra fa che essa dividasi in varj screpoli e molte faccie di più mostri al sole; l'altro è il lavorarla o colla zappa o coll' aratro, il quale spaccando le zolle fa che più facilmente la terra dia passo ai raggi del sole e all' entrare dell' aria e dell' acqua. Questo è il primo beneficio dell'arare; il secondo si è che rivoltandosi sotto le erbacce cattive s'ingrassa il fondo con esse e si libera il campo dal-

dalle medesime. Le regole dell' arare siccome dipendono dalla qualità de' terreni, le assegneremo all' articolo *Terreno*. Per le utilità che ci provengono anche dalla vanga, dall' erpice e da' molti lavori della terra, vi rimettiamo all' articolo *Lavoro*. L' aratro vien tirato da molte sorti d'animali, da asini, da muli, da cavalli, da buoi. Ciascuno di questi animali ha dei vantaggi, che gli sono proprj. L'asino è un animale che costa poco. Con poco di nodrimento sussiste ed è soggetto a poche malattie. Ma avendo i suoi piedi di poca superficie con pena si svolge nelle terre molli. Va molto adagio e per tirare non ha la quarta parte di forza d'un cavallo. Nelle terre sabbiose e leggiere egli va supplendo così così. I muli salva la proporzione sono egualmente forti che i cavalli. Vanno presto, si nodriscono con poco e poco sono soggetti alle malattie, ma avendo anch' essi il piede stretto s'affondano nelle terre grasse e fangose. In oltre non potendosi domare i muli senza un' operazione che li rende men forti, se debbasi far uso di animale della sua specie debbono sciegliersi le femmine come più forti. I cavalli son forti, il loro andare leggiero, si domano facilmente, hanno il piè largo, si cavano con poca fatica dai terreni molli; ma di quante bestie servono al lavoro delle campagne è la più difficile a mantenersi. Il cavallo è delicato di bocca, è soggetto a molte malattie ed ha questo di comune col mulo e con l'asino, che se per accidente si storpiano restano del tutto inutili. Il bue all' incontro fra gli animali succennati il più forte e proprio all' aratro, non cerca d'esser curato e strigliato. Il suo cibo costa poco; di raro, se non per la troppa fatica, ei si ammala, vive assai lungo tempo, e quando o per vecchiaja o per qualche accidente diventi inabile al lavoro s'ingrassa e si vende vec-

vecchio per quanto s'era comprato da giovine. In qualche luogo le vacche si sottopongono al giogo, ma con quelle bisogna usare della discrezione, non occupandole nel penoso travaglio che alcune ore al giorno, massime se siano pregne o allattino il loro vitello.

Fra i modi di lavorar la terra, il meno operativo si è l'aratro. Rivolta esso bensì la terra sottosopra, seppellisce l'erbe cattive, porta alla superficie la terra riposata, ma va poco profondo; perciò in paesi ove i campi e le terre sono più ristrette, di sei in sei anni colla zappa e colla vanga rivoltasi ben profondo il terreno e copresi di nuova terra il vecchio campo; o per rivoltarlo non si usano, che li summentovati stromenti, coi quali si fa minor lavoro, ma ne vien maggiore il profitto. Non si deve giammai arare il campo fangoso; in vece di separar la terra e dividere le particelle della medesima l'una dall'altra, maggiormente si comprime e s'indura. Allor quando s'incontra nel fare il solco uno sterpo, un radicone o cosa che impedir possa il corso all' aratro, o colla scure, che porta l'aratore a lato, si tagli, o in altra maniera si levi l'intoppo per non correre pericolo di rovinare ad un colpo l'aratro ed i buoi; se togliere poi non si possa l'ostacolo, abbiasi la mano alla stiva e si lasci scorrere di sotto.

Aratrare. Vocabolo latino. Narra Plinio che essendo stati da' popoli Salasj guasti i seminati degli abitatori a piè dell'Alpi, questi ararono di nuovo le loro terre e seminaronvi di nuovo le loro terre e seminaronvi miglio e panico, e n' ebbero una doppia raccolta. Questa azione di riseminare dopo avere arato, si chiamò aratrare. In un altro campo guasto dalla rigida invernata, furono riseminate le biade medesime e si ebbe una raccolta abbondantissima. Così pure la tempesta di maggio se tolga tutta la raccolta delle biade, si

usa

usa aratrare, seminando fagiuoli e miglio secondo la stagione, e si spera un non leggiero profitto. Questo vi si ricorda acciò ve ne serviate in caso d' infortunio. Saussure propone i grani migliori anche di formento per aratrare in caso di sfortuna. V. *Carestia*.

Aratro. Stromento noto per rivolgere la terra. Le parti che lo compongono sono il vomere, il quale taglia orizontalmente la terra, il coltello detto anche il coltro, che divide verticalmente le zolle staccate dal vomere, l'orecchia che è un legno che volta sulla riva del solco la terra tagliata, la stiva che è il manico, abbassando il quale la punta del vomere si alza ed il solco si profonda meno, ed alzandolo la terra si fende più profonda, ed il timone o sia quella parte, alla quale s'attaccano i buoi. Variano le forme degli aratri in mille guise. Imperocchè alcuni hanno due orecchie, altri due o più coltelli, altri hanno la stiva più alta o più bassa, ed in alcuni luoghi all' aratro sono necessarie le ruote. Chi fosse curioso di saperne più minutamente potrà vedere il trattato che ne dà il Rozier nel suo corso d' agricoltura. Il sig. Tull inglese ha inventato un aratro, che ha quattro coltelli ed ara molto profondo, semina al tempo stesso e ricopre la semenza. V. *Seminatore*.

Arazzi. Sono panni tessuti a disegno per apparare le stanze, i quali hanno preso il nome da Arras nella provincia d' Artois nella Francia. Diconsi volgarmente tapezzerie di Fiandra. V. *Tapezzerie*.

Arboscello, *Arbusto*, lat. *Arbustum*, *Frutex*, fr. *Arbrisseau*. Una pianta legnosa, la quale non giunge al grado d'albero, ma è qualche cosa più che erba e sotto arbusto. Oltre il tronco principale e i rami produce sovente dalla stessa radice gambi considerabili. Il ligustro, il gelsomino, la rosa, il melo granato, le

ginestre sono di questa specie. Da questa enumerazione facilmente capirete, che gli arboscelli sono di due sorta, a fiore ed a frutto. Arboscelli sono anche chiamate quelle piccole viti che s' appoggiano a piccola pianterella, lat. *Vites arbustivæ*. Gli alberi e gli arbusti pullulano in autunno delle gemme nelle ascelle delle foglie, le quali si sviluppano nella primavera e si spiegano in foglie e in fiori. Tal differenza unita alla grandezza distingue facilmente gli arbusti dai sotto arbusti. Vedi questo articolo.

Arbustino. V. *Abrostine*.

Arbusto. V. *Arboscello*.

Archetto, fr. *Repucc*. Inganno per pigliare i tordi e i merlotti principalmente ed altri uccelli. Tutto il giuoco consiste in un laccio che nel rimettersi o addirizzarsi la verga inarcata stringe il piede o il collo dell'uccello, il quale per posarsi a mangiare l' esca presentatagli deve necessariamente mettere o il piede o il collo nel laccio: per ciò fare si pigli un bastone diritto, nel quale facciansi due fori che lo trapassino per traverso da una banda all' altra. Nel foro più basso s' infili a forza un legno pieghevole e si ripieghi in arco fino al buco superiore. Alla punta di quest' arco siavi un lacciuolo di forti crini di cavallo bene scorrente. Questo laccio si faccia passare per il buco superiore e con un piuolo sia talmente compresso contro l'interiore del foro che fuggire non possa, nè lasciare l'arco in libertà di rimettersi. La chiavetta sia talmente congegnata che il peso di un uccello la faccia cadere. Pendente al bastone s' attacchi un grappolo d'uva od altra esca proporzionata all' uccello di cui volete far caccia, in modo che per cibarsene sia obligato il volatile ad appoggiarsi alla chiavetta o stecco: il laccio poi sia teso sulla chiavetta medesima in guisa tale

tale che l' uccello posato sullo stecco debba mettervi entro il piede; nel qual tempo cade la chiavetta, l' arco si rimette, il laccio scorre tratto dall' arco verso del buco di dove egli esce, ed allaccia fra sè ed il legno il piede del merlo, o tordo ec. Questo archetto così teso si pianta entro le siepi ove sogliono trattenersi per l'ordinario gli uccelli: questi si moltiplicano secondo il bisogno. Più semplicemente ancora si può fare questo archetto col prendere una verga o bastoncello di legno di leccio o altra pianta ugualmente pieghevole ed elastica, giovane e diritto, lungo 3. in 4. palmi, della grossezza d'un pollice in circa. Questo si curva dolcemente affinchè non si stocchi, al capo più grosso si lega uno spago sottile, forte e scorrente; che raddoppiato si fa trapassare per un buco nell' altro capo ravvicinato che quasi si tocchi. Tra mezzo ai due spaghi nella parte esteriore del buco si faccia entrare uno stecco forte e puntuto, grosso a un dipresso come una penna da scrivere, lungo 4. in 5. dita, in punta al quale, o anche sulla punta dell'archetto si metta un poco d' uva o altro cibo a proposito, e su di esso si slarghino e stendano fino alla punta in forma ovale i due spaghi, annodati insieme all' estremità in maniera che siano lontani uno dall'altro due in tre dita. L' uccello che va per posarsi sopra lo stecco lo farà andar giù, scorreranno gli spaghi e slargandosi le due punte della verga esso vi resterà preso. Perciò bisogna mettere lo stecco in modo che non regga al peso dell' uccello. Si dee pure avvertire che la forza della verga non sia tale nello slargarsi da rompere o tagliare le gambe all'uccello che vi deve restar preso; perchè così senza gambe talvolta ancora fugge un poco lontano o se lo mangiano i sorci o altre bestie per terra. Inoltre questo istrumento ha l'inconveniente che restando l'uccel-

lo preso molto in vista, vi corrono gli uccelli di rapina o altri animali e se lo portano via. A questo si rimedia col farvi la visita la mattina, la sera e in qualche altra ora. L' istrumento si ferma in terra con un sasso sopra la parte curva o si lega ad un albero.

Archibuso, *Arcobugio*. V. *Schioppo*, *Schioppetta*, *Fucile*.

Arcipresso. V. *Cipresso*.

Arco. V. *Balestra*.

Arco baleno, *Arco celeste*, *o Iride*, lat. *Iris*, fr. *Arc-en-ciel*, *ou Iris*. Si vede questa bella meteora disposta a modo di un arco di varj vivissimi colori quando rivolte le spalle al sole, che non è più alto dall' orizonte d' intorno a 42. gradi, si stende avanti a noi una nuvola, che si scioglie in minuta pioggia e che è illuminata da questo astro: ciò accade principalmente dopo aver piovuto nella sera e anche nella mattina, e si prende volgarmente per un segno che non voglia più seguitare a piovere. Tal volta se ne vedono anche due uno sopra l' altro. Amendue sono prodotti dai raggi del sole che cadendo sulle gocce della pioggia vi si rifrangono e riflettono in modo che ciascuna fila di gocce rimanda all' occhio dell' osservatore dei raggi primitivi di diversi colori, cioè il rosso, il violetto, il giallo, il verde, l' azzurro, secondo che vario è il luogo per cui il raggio solare entra nella goccia dell'acqua e secondo che varia è la maniera con cui il raggio si rifrange nell'uscire dalla goccia. L' iride apparisce disposta in arco; perchè i raggi della luce, che partendo dalle gocce della nuvola vengono agli occhi nostri, vi pervengono sotto un angolo determinato e formano un cono, la di cui base è la nuvola sulla quale è dipinta l' iride e il vertice dell' occhio dell' osservatore; e se potesse accadere che ci potessimo trovare in luogo a sufficienza elevato noi vedremmo un cerchio intero.

An-

Anche la luna fa la sua iride, che in questo solo è diversa che i suoi colori sono più languidi, e non è mediocremente sensibile agli occhi se non a luna piena.

Arcolajo, fr. *Guinde*. Stromento rotondo per lo più fatto di cannuccie o di bacchette di faggi sul quale si mette la matassa, per dippannarla o per incannarla.

Ardesia, *Abaino*, *Pietra di Lavagna*, fr. *Ardoise*. L' ardesia è una materia della natura dell' argilla senza trasparenza, di un colore fral turchino ed il bigio. Si adopera questa ne' luoghi, ove se ne trovano cave abbondanti, per coprire i tetti, per far pavimenti ec. Il tetto di Versaglies è coperto di ardesie. In Genova ne sono coperte le case e i tempj, ne sono lastricati i terrazzi ed alcune chiese. Questa pietra certamente alleggerisce i tetti di un gran peso riguardo alle nostre tegole. Serve anche a molti altri usi nelle arti. Serve ai matematici per segnarvi le loro figure, ai pittori per dipingervi, e su di essa sono eseguiti varj gran quadri della basilica Vaticana ora nella chiesa della Madonna degli Angeli, serve per foderare tavolini di pietre rare, per farne con 5. tavole dei pozzi da olio ec. Nelle Transazioni filosofiche sono indicati alcuni mezzi semplici per distinguere la bontà e solidità delle ardesie. Le migliori hanno un suono chiaro, tengono un occhio d'azzurrino leggiero. Quella che dal turchino tira al nero s' imbeve volentieri dell'acqua. La buona ardesia sembra dura e scabrosa al tatto, una cattiva per contrario è così dolce al tatto come se fosse aspersa d'olio. Lo imbevere l'acqua è difetto dell' ardesia. Se volete assicurarvi se sia difettosa situate la vostra ardesia perpendicolarmente in un vaso ove abbiavi un po d'acqua, se l'ardesia sarà di una tessitura compatta attrarrà l' acqua non più di 6. o 7. linee al di sopra del suo livello e forse gli orli soli si troveranno umettati;

se al contrario l'ardesia sia di cattiva qualità s'imbeverà d'acqua fino alla superficie superiore. Nella cava le ardesie sono tenere e facilmente si tagliano, sentendo l'aria s' indurano. Sono disposte a banchi o strati un poco inclinati nei quali sono delle sottilissime fissure assai vicine le une alle altre, giacchè la spessezza della pietra stessa è molto piccola. Col mezzo di uno o più scarpelli applicati a queste fissure la pietra si divide facilmente in lastre più e meno sottili e d'ordinario pianissime. Il rischio è grande in certi luoghi per chi intraprende uno scavo d'ardesia. Se la cava è buona forma la fortuna di chi l' ha tentata. Perchè si possa ben dividere è necessario ch'essa non sia nè troppo dura nè troppo tenera. Trovasene quando a molta, quando a poca profondità. Appena levate un poco di terra o una crosta di pietra inutile, spesso accade di trovare l'ardesia tenera e sparsa di vene per cui si sfoglia. Allora la pietra non è ancora fatta, non avendo ancora la consistenza necessaria per essere divisa in istrati che abbiano l' opportuna durezza. Resta ancora qualche speranza che col tempo s' induri: oltredichè siccome d' ordinario quando ci approfondiamo nelle cave si trova la pietra più dura, così è sperabile che dopo questa pietra che si sfoglia, se ne trovi di soda e ben formata. Alcune volte accade che sino dall'apertura della cava l'ardesia si trovi estremamente dura e facile a spezzarsi; allora non vi è più speranza, perchè siamo certi che quanto più discenderemo entro la cava, tanto più la troveremo dura e di peggior qualità. Da queste differenze appunto si ha da ripetere che vi sia l'ardesia da tavolini che è capace di pulitura, l'ardesia da tetti che si divide in istrati sottili e sonori, l' ardesia tenera friabile, il lapis nero e finalmente l'ardesia ordinaria e lo scisto. In quasi tutta la Svizzera si tro-

va-

vano delle gran vene d'ardesia disposta in modo che varj suoi strati sono perpendicolari ; questa è una singolarità , poichè sogliono essere inclinati come si disse . Se ne fanno delle cave nella Savoja , nella contea di Nizza , sugli Apennini presso la Toscana e sul lago di Como , in Francia e in Inghilterra : ma la più nota in Italia e la migliore è quella del territorio di Lavagna vicino a Genova , da cui l' ardesia ha preso il nome anche più usato presso noi di lavagna . Si dice che le lavagne patiscano al raggio della luna , stritolandosi alcune in minuti pezzetti quando sono in opera . La luna però non influisce punto su queste pietre ; il caldo e il freddo e l'umido sono la ragione dello screpolarsi e frantumarsi di queste pietre , come lo è il caldo e freddo per rompere un bicchiere di cristallo .

Ardiglione . V. *Fibbia* .

Arena , o *Sabbia* . Si dà generalmente sì fatto nome a certi corpi secchi , duri al tatto , ghiajosi , impenetrabili all' acqua e le di cui parti o masse hanno poca aderenza . Altra è arena di fiume , altra di mare . Queste due bastano al nostro proposito dell' agricoltura . L' arena di fiume serve per emendare le terre troppo argillose e tenaci , e mescolata colla calce fa che essa sia più soda nel collegare e cementare un sasso coll' altro ; ma prima conviene ben purgarla della parte terrosa , perchè non lega bene colla calce e più facilmente vi allignano le erbe e gli sterpi. L'arena marina serve molto più della fluviatile per ingrassare i terreni . Sembra questa , dice il Zannoni , una proposizione da pazzi ; pure chi non sa che in Inghilterra l'uso n' è dilatato oltre modo nei paesi vicini al mare ? Questa è una di quelle novità, al parere di Bacone, che ci rende stravaganti e ridicoli agli spiriti superficiali . Deve però distinguersi arena da arena . Il sabbione che chiama-

masi arena è una parte della terra più grossa; ma l'arena del mare è come un composto di una quantità di particelle stritolate di conchiglie marine e di madrepore, alle quali si unisce il terreo di tanti pesci che muojono nel mare e di tante erbaccie gettate alla spiaggia e seccate; dalle quali cose tutte si forma una terra inzuppata di sale, la quale incorporata con altra terra le comunica una lunga fertilità che colla continuazione di questa cultura può perpetuarsi. V. *Getto*, *Asparago*.

Argemone. Fiore che nella radice sarebbe similissimo all' anemolo se non l'avesse di colore più oscuro. Egli è una specie di garofolo turchesco. Per aver fiore dagli argemoni conviene che la radica sia grossa. Ne abbiamo di molte specie, uno fra gli altri che superfeta a sè stesso, cioè un argemone dentro l'altro. Si coltiva come gli anemoli.

Argentino. V. *Alvola*.

Argento. Fra i metalli il più prezioso, se se n'eccettui l'oro e la platina; più sodo però dell'oro, ma che s'estende meno sotto il martello. Si adopera negli usi domestici perchè non fa ruggine: se ne fanno posate, sottocoppe ed altri utensili come ognun sa. V. *Platen*. Nel ripulirlo colla lisciva, limone e sabbia come si usa comunemente, l'argento si logora. Si logorerà assai meno se dopo averlo lavato con acqua e sapone lo stropiccierete con un panno di lana e lo terrete in luogo asciutto e lontano dalla puzza. Se contrae qualche macchia, ecco varj modi per ripulirlo. Pigliate due terzi d'acqua, un terzo di sugo di limone ed un pizzico di sale: bagnate con questa mistura il vostro argento e lo netterete dal succidume restío. Parimente mettete sapone grattugiato in una scodella, ed aggiungetevi un bicchiere d'acqua calda acciò si sciolga. In altra scodella mettete quanto sei quattrini di

di tartaro di botte ed un bicchier d'acqua calda, e nella terza un bicchier d'acqua calda e ceneri clavellate, cioè la feccia di botte fatta abbruciare su una paletta da fuoco. Comincierete a nettare l'argento con una spazzuoletta intinta nel tartaro di botte sciolto, poi colle ceneri ed acqua, poi col sapone. Risciacquerete il tutto con acqua calda ed asciugherete con panno lino ben secco. Per il medesimo pigliate i pezzi d'argento che volete nettare, e metteteli sulle bragie accese sempre rivoltandoli fino a tanto che ricevano un color berettino, poi con brustia d'ottone nettate l'argento diligentemente e mettetelo in questo bianchimento: acqua salata, tartaro di vino bianco, allume di rocca: fate bollire il tutto in pignatta vetriata e riuscirà bianchissimo.

Altro modo facile, V. *Pane*, *Vernice*, *n.*19., *Vaso da cucina*.

Argento vivo. V. *Mercurio*.

Argilla, *Creta*, fr. *Argille*. E' questa una terra tegnente e densa, della quale si fanno le stoviglie. La sua duttilità la rende propriissima a diversi usi meccanici, ma la sua grande tenacità nuoce alla fertilità, purchè essa non sia stata ridotta a molecule assai fine mediante l'interposizione dell' arena o sabbia, ed in questo caso fra le terre è la più adatta alla vegetazione. Oltre il beneficio che essa ci fa servendo di base alle roccie per condurci l'acqua dall' alto de' monti, e trattenendo le acque nei nostri pozzi ai quali serve di fondo, la duttilità dell' argilla stemprata nell' acqua, che s'indura seccandosi senza che non ostante le sue parti si disuniscano, la rende propria alla fabricazione di vasi d'ogni specie, dei mattoni, delle tegole, dei quadrelli e dei modelli di scoltura, che esposti al fuoco vi si seccano e vi si indurano, senza nulla

per

perdere della loro forma. La majolica, i lavori d' Inghilterra e fino le porcellane debbono il loro essere ad argille più fine e ricercate. V. *Vasajo di terra*.

Argine. Rialto di terra posticcia fatto sopra le rive dei fiumi per sostenerli e respingerli acciò non stra-ripino sulle vostre campagne. Fra un suolo e l'altro della terra sogliono spargersi dei semi di miglio, senapa ed altri, i quali insinuandosi fra le molecule della terra colle loro barbette o radici sottili la collegano e stringono insieme. E sull' argine se si può ed ai piedi dell'argine per di fuori è bene piantarvi dei pioppi, acciò ingrossandosi rompano il primo impeto dell' acqua e riparino il vostro terrapieno.

Aria, lat. *Aer*, fr. *Air*. Lasciamo ai filosofi l'esaminare l'elasticità, la fluidezza, il peso dell' aria. Noi ristringiamoci agli usi campestri e da quelle cognizioni le quali influiscono sull'agricoltura e sull'economia. Ove l'aria è mal sana, non è troppo cosa buona aver poderi; essa vi trattiene di andarli a visitare in persona per il pericolo di perdere la vostra sanità. Il contadino spossato o infermiccio non può attendere ai lavori della campagna. Gl' insetti sono nelle arie cattive più frequenti. Il suolo stesso non che i frutti partecipa della cattiva qualità di quella. Questo io vi espongo a considerare acciò vi guardiate di comprare ove l'aria sia cattiva; o se forzati siete a farlo, difalchiate quanto conviensi per tal difetto. I segnali dell' aria cattiva sono il color pallido e giallastro ed una certa pinguedine pendula e floscia degli abitanti. Le pareti tinte di un verdiccio, i tetti coperti di mosco ed il suolo muscoso sono pure indizi di aria mal sana. In tali arie se porrete sul tetto un pane ed una spugna, dopo una notte li troverete inzuppati. I frutti nati in terreni mal sani si conservano più malagevolmen-

mente che gli altri e si corrompono più presto. Sono per l'ordinario cattive le arie presso ai pantani, risaje, paludi, letamaj ec. L' immollare i canapi ed i lini anche in acqua corrente genera aria cattiva. Se doveste per alcun poco dimorare in sì fatte arie chiudete per tempo le finestre della vostra abitazione; fate de' profumi alla vostra camera: la carta e la polvere di schioppo abbruciate ve la purgano, le erbe odorose come timo, alloro ec. abbruciate ed anche solamente sparse per la casa la purgano dai cattivi odori e dagli insetti. Otterrete lo stesso effetto se abbrucierete coccole di ginepro, buccie di mele o d'arancio, zucchero, incenso ec. Mi viene assicurato che portando un' ampolletta di mercurio che tocchi la pelle le arie cattive non potranno nuocervi. Se l'aria cattiva è tale per gli invisibili insetti che la riempiono, questo rimedio ha della probabilità di successo. Generalmente nei paesi ove nell' estate è o si dice esservi aria cattiva come l'agro romano e molte campagne vicine, l'aria è forse tale in parte per la trascuraggine degli agricoltori nel vestire, mangiar male, bere acque o vini cattivi, dormire all'aria aperta e umida, non usar bagni, non aver case ben custodite ec. Ciò basti circa la sanità. V. *Umidità*, *Ospedali*, *Ventilatori*, *Teatro*. In agricoltura l'aria è necessaria per la vegetazione. Senza aria giacerebbono nella terra in una perpetua inazione i semi, non vegeterebbono le frondi e l'agricoltura totalmente perirebbe. Le fermentazioni non si possono avere senz'aria; e senza fermentazioni tutto è in ozio. V. *Fermentazione*, *Vegetazione*. Per mezzo dell' aria verdeggiano ed hanno il vivace colore le piante. Una rosa custodita tutta una invernata in una camera chiusa perde il vago verdeggiante delle sue foglie che diventano bianco gialliccie. La cicoria, i cardi ec. si lega-

gano e coperti dall' aria imbianchiscono. I cavoli cappucci d'estate e d'inverno, ristringendosi ascosti dall' aria, vengono bianchi. Un frutto vicino alla sua maturità se venga in qualche parte coperto o di creta o di carta in tal modo che in quella sia riparato dall'aria resterà disegnato di bianco. In questa maniera si scrive e si disegna sulla corteccia de' frutti. L'aria è la cagione della putrefazione de' frutti. Tolta l'aria o con cera o con carta in cui s'involgano si conservano per lungo tempo. Chiusi in un vaso ove non cambisi l'aria i frutti si conservano verdi e freschi. V. *Conservare*.

Presagi, che si possono cavare dall' aria, V. *Presagio*.

Ariete, *Montone*, lat. *Aries*, fr. *Belier*. E' questo il maschio delle pecore: quando è piccolo si chiama agnello, quando è castrato ha il nome di castrato e in molti luoghi anche di montone. V. *Castrato*. Cresciuto nella sua integrità del corpo è ariete e propriamente montone. Le utilità apportateci dal bestiame minuto vedile all'articolo *Pecora*. L'ariete ha armato il capo di corna che vengono ad attorcigliarsi d' avanti in forma di semicircoli, e sono talora rivolte in spirali, vuote e rigide. L' età dell' ariete si conosce appunto dalle corna. Spuntano queste sulla fine del primo anno ed ogn'anno crescono un anello sino alla fine de' suoi giorni. All'età di 3. anni mutano tutti i denti e ne rimettono de' bianchissimi, i quali peraltro col crescere dell'età diventano rugginosi, ineguali e neri. L'ariete è tanto timido, e così come il rimanente delle pecore vile e poco sensitivo che ad un vigliacco si dà il nome di pecorone. Quando però egli è in amore si dimentica della sua pusillanimità, diviene petulante, si batte e si scaglia contro gli altri arieti; e se

la

la piglia talora contro il proprio pastore. Si trovandegli arieti privi di corna; sono però questi meno atti degli altri a fecondare le pecore benchè altri pretendano il contrario. Acciò l'ariete non cozzi due rimedj si usano. Uno è il forar ad essi le corna con un punteruolo presso l'orecchio; l'altro è il mettere sulla loro fronte una tavoletta con acute e corte punte verso la pelle;questa pungendolo mentre cozza gli toglie la voglia di simil divertimento. Non conviene avere gran copia di arieti in una mandra, perchè nell'andare le pecore in calore seguiranno fra essi delle grosse battaglie con niun profitto del padrone. Si stima buono un ariete che abbia belle corna, grossi pendenti e che sia ben guernito di lana ov' altri ne scarseggiano. Di tre anni cominciano ad essere valenti a servire le pecore: 25. o 30. di queste sono il numero competente alle sue forze che durano fino all' ottavo anno. Quando gli arieti toccano questa età si torcono loro gli stromenti della generazione e s'ingrassano. La loro carne però sempre è spiacevole. Sembra che l'ariete bianco debba produrre le agnella candide, pure se abbiano una benchè minima macchia nera o sulla lingua o sul palato è osservazione costante che producono agnelli macchiati. L'ariete magro, anzichè grasso serve meglio all'accrescimento della mandra. I profitti che caviamo dall'ariete sono la lana e la carne, il sego, la pelle, le budella, le ossa, il letame ec. V. *Lana*, *Sego*.

Nel capo dell'ariete come altresì talora degli agnelli e delle pecore benchè più raramente, scopresi un male la di cui origine è assai curiosa come viene rapportata dal Bazein nella Storia naturale delle api. Una mosca alquanto più grossa delle nostre comuni, la quale ben di raro si serve delle sue ali e delle sue gambe se non se allor quando fecondata cerca di deporre

le

le uova in luogo conveniente. Essa sembra istrutta che il solo alimento, di cui possono far uso i suoi parti, è un certo muco o liquore mucoso che trovasi nella cavità interiore sopra il naso de' montoni, la quale si chiama seno frontale. La tenerezza materna la rende industriosa, diligente ed attiva, e fa che essa cerchi e trovi de'montoni, e a dispetto de' moti e degli sforzi continui di quell'animale trova modo d'introdursi per le di lui narici e di guadagnarsi il seno frontale. Giunta in questo ritiro vi scarica il suo uovo ed esce di là come può. Dall'uovo deposto nasce un verme che cresce e si nodrisce a spese del montone, di dove esce poi per divenir mosca. Cotesti vermi sono spinosi dalla parte del ventre e hanno due rampinetti a vite e ritorti, che servono loro per moversi progressivamente; laonde se si movano da un luogo all'altro per necessità devono cagionare all' animale colle spine e con i rampinetti de'dolori ben vivi, che sono probabilmente la cagione di quegli accessi di vertigine e di frenesia che si scorgono in un animale per altro pacifico. Sentono allora questi dolori quando si vedono saltellare e dar di cozzo negli alberi e nelle pietre. Il medicamento per questo male, non incognito agli antichi che lo chiamavano estro, non è ancora scoperto. Cogli odori forti si può distruggere: tale sarebbe l'olio di spigo o qualche altr' olio di un odore fortissimo.

I montoni non si lascino colle pecore se non se quando fa bisogno della loro opera. Il tempo proprio per ciò si veda all'articolo *Pecora*.

Aringa, lat. *Harangus*, *Halec*, fr. *Harang*. Non mi trattengo quì a descrivere la natura e l'indole delle aringhe o i loro viaggi, le cause di essi e il loro alimento, nè il modo col quale si pescano. La prima par-

La prima parte appartiene ai naturalisti, e la seconda mi dispenso di esporvela perchè non avendo aringhe nel Mediterraneo, troppo lontano se ne fa la caccia. L' aringa fresca è saporitissima. In Amburgo si chiama il re de' pesci e pesce coronato. A noi viene salata e secca al fumo. Gli Olandesi che ne fanno negozio le salano appena prese, ed avanti di trasportarle più lungi le salano di bel nuovo. La aringhe d'Olanda sono le migliori e questo deve attribuirsi all' attenzione nel salarle, imperocchè le salano fresche e le mettono in barili di quercia e non di pino, il quale comunica cattivo odore al pesce. I Fiamminghi furono gl' inventori del salare le aringhe, il che ad essi fa un capo considerevolissimo; e perciò prima si dicevano aringhe di Fiandra: ora perdutosi il primato di questo commercio da' Fiamminghi e passato agli Olandesi si chiamano aringhe d' Olanda. Sulle coste di Hyarmuth si tagliano le branchie all' aringhe, si vuotano e si pongono in botti con sale, muovendole e rivoltandole. Dopo 16. o 24. ore si cavano dal barile e ben lavate s' espongono appese al fumo che si fa nelle capanne costrutte per tal uso. In queste poi si fa fuoco con legno bene sminuzzato che riaccendesi ogni 24. ore; nel qual tempo si ha l'attenzione che la capanna nulla traspiri e che il pesce riceva tutto il fumo. Lasciasi in tal guisa il pesce per sei settimane, e codesto, dice l' Anderson, è il segreto principale per fumare le aringhe. Questo segreto potrebbe accomodarsi a qualcuno de' nostri pesci. Servono queste o salate o affumicate alle nostre tavole quaresimali. Sono però un cibo assai indigesto.

Aristula, o *Arista*. V. *Resta*.

Armolaccio. V. *Ramolaccio*.

Arnaglossa. V. *Piantaggine*.

Arnia. V. *Alveare*.

Aro. V. *Giaro*.

Aromatico. Ciò che ha odore o sapore d' aroma. *Piante aromatiche*, V. *Piante*. *Aceto aromatico*, V. *Aceto*.

Arpento. Voce francese e significa una misura per la terra usualissima negli autori francesi. L'arpento contiene 100. pertiche quadrate. Una pertica è 22. piedi, un piede 16. pollici, un pollice 12. linee.

Arpione. Ferro sul quale si girano le imposte delle porte e delle finestre.

Arresta bue, *Anonide*, *Ononide*, *Bonaga*, lat. *Anonis*, *Resta bovis*, fr. *Arrête boeuf*, *ou Bugrande*, *Bugrane a longues épines*. Quest' erba è conosciuta benissimo dai lavoratori, perocchè oltre al far essa gran resistenza all'aratro colle sue forti radici e rami che vi s'intrigano, dal qual effetto ha avuto il nome latino *resta bovis*, e l'italiano arresta bue, sentono spesso le gambe loro il dispiacere che gli porgono le spine molto appuntate, di cui per tutto s' arma nel maturarsi. Cresce ne'campi e fra le biade e mette molti gambi dell' altezza d'un piede. Le sue foglie sono ovali, pelose, verdi, attaccaticce e di un odore spiacevole. I fiori sono leguminosi, gialli, ma per la maggior parte porporini e incarnati o biancheggianti, simili nelle fattezze a quelli de'piselli ma più minuti. Il frutto è in forma di un piccolo baccello che contiene dei semi in figura di reni. Le radici sono vivaci, lunghe, legnose, fibrose e difficili a rompersi e di un sapore disaggradevole, ma si dicono buone a far orinare le renelle e romperle quando oppilano le vie dell'orina. Vi sono due specie di anonide di Spagna, piccoli arboscelli. Le foglie sono quasi sempre composte di tre fogliette unite insieme per una coda. La prima specie che è l' anonide di monte a fiore porporino fiorisce in sul cominciare di giugno. Quando

do ha spiegati bene i fiori presenta dei graziosissimi mazzetti che negli scompartimenti de' giardini fanno un' elegante e piacevole veduta singolarmente nella primavera e spesso ne durano fino all'ottobre. L' altra specie è l' anonide a fiori gialli.

Arrestare. Dicesi dei meloni, cocomeri o zucche quando acciò facciano i frutti più grossi o per raffrenarli dal troppo lussureggiare colle frondi si tolgono loro parte delle branche o si cimano. Il volgo chiama il far questa operazione castrare. I meloni troppo frondosi hanno di bisogno d'essere arrestati.

Arrobbiare. Significa il tignere qualche panno colla robbia.

Arrosto. V. *Carne*.

Arruncare. Nettar le biade dall' erba.

Arruotare. Assottigliare il taglio de' ferri.

Arrovesciare. Far cadere, gettar per terra qualche cosa. Se i turbini arrovesciano le piante, queste non si debbono dare per perdute, si rialzano con diligenza, si ripuliscono dalle radici squarciate e si rimettono in piedi nelle loro buche. Arrovesciare un carro. Un fiume arrovescia l'acqua sul vostro terreno. V. *Rovesciato*.

Arsenico, lat. *Arsenicum*, fr. *Arsenic*. E' una sostanza minerale bianca, pesante, volatile, al sommo caustica e corrosiva, qualità che rende l' arsenico uno de' più potenti veleni. Gli accidenti che provano le persone avvelenate dall' arsenico sono certi dolori enormi nelle viscere, vomiti violenti, sudori freddi, svenimenti, convulsioni, alle quali sempre vien dietro la morte se non vi si appresta pronto riparo. I migliori controveleni sono i copiosi diluenti e rinfrescativi come le mucillagini, l'olio, il latte: forse le materie assorbenti e alcaline ben allungate nell' acqua, o il sapore stemperato anche in molta acqua produrrebbero

P 2 ot-

ottimi effetti a motivo della proprietà che ha l'arsenico di combinarsi e di neutralizzarsi comunque sia con queste sostanze. Avendo l'arsenico la proprietà di sciogliersi nell'acqua, nell'aceto e anche nei grassi e negli olj se ne può concludere, dice il sig. Brand, che potrebbesi far uso dell'arsenico per comporre colla pece, colla resina, col solfo ec. delle specie di vernici con cui si potrebbero coprire de' legni per difenderli dalla corruzione e dal tarlo: cosa che certamente sarebbe di grande vantaggio così per navigli come per tutte le opere di legname e per le dighe o passonate colle quali si riparano i fiumi e i mari. Gli sperimenti che si sono fatti in piccolo di questo ritrovato ebbero un'ottima riuscita. L'arsenico è anche l'unica sostanza che colla maggior sicurezza può difendere ne' musei gli uccelli, farfalle ed ogni altro animale dalle tarle, dai dermesti e da qualunque altro insetto qualora le loro pelli separate dalle carni si coprano interamente in ogni luogo coll' arsenico bianco polverizzato. Negli animali più grandi si unisce l'arsenico coll' allume ed anche colla cenere, avvertendo di bendarsi il volto prima di spolverare le loro pelli per evitare quegli incomodi e quelle corrosioni ch'esso altrimente produrrebbe. L'arsenico rosso entra nella composizione del colore azzurro fatto coll' indaco per le imprimiture e si usa anche pel color nero; ma avverte il Poerner che l'arsenico nell' arte tintoria è più dannoso che utile. Unito ai metalli li rende agri e facili a spezzarsi, eccettuato lo stagno il quale anzi diviene più duro e più difficile a fondersi: mescolato col rame l'arsenico gli comunica la bianchezza dell' argento a tal segno che i monetarj falsi hanno con esso fatto non poche frodi. Sarebbe per altro ben pericoloso servirsi di questa mistura per farne utensili da mangiare.

Articiocco. V. *Carcioffolo*.

Artanica. V. *Panporcino*.

Asaro, *Orecchietta*, lat. *Bachar*, *Nardus rustica*, *Asarabacca*. Specie di lavendula, o lavanda, ma meno odorosa.

Asbesto. V. *Amianto*.

Ascaridi, *Ascarides vermiculares*, Linn. fr. *Ascarides*. Sono certi vermetti rotondi, corti e minuti, come aghi da cucire. Si trovano questi vermi sovente nelle intestina de' fanciulli e comunemente in quelle anche de' cavalli, de' muli e degli asini. E' cosa difficile espellere gli ascaridi, val meglio assalirli per le parti deretane. Per gli uomini prescrivesi una sopposta di bambagia intinta nel fiele disciolto e nell' aloe; altri dicono che mettendo nell' ano un pezzo di lardo legato con un filo, lasciatovelo per alcun tempo si ritira fuori pieno di questi vermetti. Vantaggiosissimi sono i clisteri fatti con sughi di piante amare. I medicamenti per gli uomini vi daranno lume per regolarvi colle bestie. V. *Verme*.

Altri animaletti chiamati pur essi ascaridi tribolano una pianta massimamente nei vasi. Si metta il vaso in un recipiente ove sia tant' acqua che lo ricopra sopra l' orlo, questi vermetti inondati dall' acqua sortiranno fuori liberando il vaso e la pianta.

Ascella. Comunemente è il concavo che sta sotto il braccio. In agricoltura è quell' angolo o concavo che stà fra la foglia ed il legno nel quale s' uniscono. Molti fiori delle piante escono dall' ascella delle foglie.

Asello, *Merluzzo*, *Merlano*, *Nasello*, *Gadus merlangus*, Linn. fr. *Merlan*, *ou Merlus*. Pesce di carne bianca e saporita e a scaglie, di lunghezza talora più d'un braccio, lungo e un poco rotondo nel corpo. Abbonda nell'Oceano e nel Mediterraneo. La carne di questo pesce è facile a digerirsi, molle, tenera, leggera e riesce me-

 glio

glio lessata e fritta che arrosto. Pochi sono i pesci di cibo sano come questo. Non contiene la sua carne quasi niente di viscoso, non aggrava lo stomaco, nutrisce ed è di buon sapore. Se ne può permettere l'uso ad ogni persona di qualunque età e temperamento e perfino agli ammalati e convalescenti. In qualche luogo dell' Inghilterra si fa diseccare dopo averlo sventrato; quindi si sala e preparato in questo modo presenta un cibo squisitissimo e opportuno per gli stomachi delicati. I Tedeschi, i Polacchi e i Fiamminghi si servono della radice di curcuma o terra merita per conciarlo e dargli maggior sapore e una tinta gialla. Non è da confondersi col baccalà che volgarmente chiamiamo anche merluzzo, distinguendolo soltanto coll' aggiunto di fresco o di salato. V. *Baccalà*.

Asfissia. V. *Esalazione*.

Asfodelo, *Asfodillo*, *Giglio asfodelo*, *Astula regia*, lat. *Asphodelus*, fr. *Asphodele*. Questa pianta si confonde talora col giglio; costituisce peraltro un genere particolare, che si distingue in varie specie, le quali vengono anche dalla Cina, dal Perù e da altre parti dell' America. Ve ne sono de' bianchi, de' gialli, de' vermigli, de' rossi ed uno fra gli altri sempre verde, il quale ha l'odore della tuberosa. Dalle sue radici mette delle foglie assai lunghe, numerose, ensiformi con un angolo tagliente su' dorso, a un dipresso simili a quelle del porro, ma più strette. Il suo stelo nudo, rotondo e ramoso verso la cima si leva all' altezza di 2. in 3. piedi ed è ornato di molti fiori grandi a maniera di giglio di color bianco misto di rosso. A questo fiore succede un frutto quasi rotondo, carnoso e contenente dei semi triangolari e bruni. La pianta è d'una levata graziosa e merita per la bellezza delle sue fiorite spighe d'essere coltivata per ornamento dei parter-

terre. La sua radice consiste in un gran numero di tuberosità bislunghe, carnose e riunite in un fascio che somiglia a un mucchio di rapette, d'un sapore un poco amaro ed acre. Per levarle quest' acrimonia si fa macerare e bollire nell' acqua. In tempo di carestia si può fare uso della sua polpa così raddolcita meschiandola con farina di grano e orzo con un poco di sale: in tal maniera se ne fa un pane che cotto al forno come l'ordinario è buono per alimento; ma talvolta ha prodotto delle funeste conseguenze. V. *Acciajo*.

Asino, lat. *Asinus*, fr. *Ane*. Animale notissimo non meno per le qualità del suo corpo che per parecchi servigi che egli presta all' uomo. Questo animale è dei più abjetti, ma è anche uno de' più utili. Pluche e Buffon lo hanno bastevolmente vendicato dai dispregi, ai quali ha dovuto ben ingiustamente soccombere. L'asino differisce molto dal cavallo sì in ragione di statura che è notabilmente più piccola, sì per le sue orecchie che sono più larghe, sì per la sua coda che è sguarnita di pelo se se n'eccettui un fiocco sulla punta. La di lui andatura non ha punto del nobile ed il suo portamento ha dell' umile e del lento. Molte utili qualità però compensano questi pochi ed esteriori difetti. Egli è placido, umile, costante, duro alla fatica, con poco si compra, con un nulla si mantiene, non è soggetto a malattie e campa da trent'anni. I pecoraj, i quali fanno poco viaggio per giorno, tengono non già cavalli o muli, ma asini che portano le stoviglie, i bagagli e gli utensili per far i formaggi. Questi non molestano mai le pecore nè coi morsi, nè coi calci come fanno i cavalli e pascono pacificamente con esse, vanno con facilità per li passi anco più stretti, e fra gli animali da vettura l'asino è quello che in un passaggio stretto va il più sicuro. I medesimi van-

taggi dall' asino godono i vaccari che si fanno portare da esso le robbicciuole loro e gli stromenti del loro mestiere. Agli agricoltori è utilissimo questo animale perchè porta e riporta le loro biade. Solleva il padrone portandolo sulli sui reni, tira la carretta e se faccia bisogno ara ed erpica senza difficoltà. Porta grandi pesi in proporzione della sua corporatura, principalmente se il carico gli venga disposto sulli reni; giacchè questa parte in esso è la più forte di tutto il dorso; e se venga caricato troppo mostra la sua pena inchinando la testa e abbassando le orecchie. Nella Marca, nei luoghi montuosi del Regno di Napoli, e in tanti altri d'Italia serve di vettura ai viaggiatori con poca spesa da un luogo all' altro portandoli, con passo dell' ordinario meno lento, ma riposato. Agostino Gallo ci attesta che un Podestà di Brescia per cavalcare in città servivasi di un asino persiano, il quale era di così aggiustato passo che il cavalcarlo e l'andare in lettiga a due muli erano poco quanto alla comodità diversi. Non è in uso di servirsene per cavalcarli alle persone benestanti e nobili per cagione della picciolezza e della deformità. L' asino è assai basso, ha il pelo molto arruffato, le orecchie molto lunghe e pendule, ma prego gl' imparziali dell' asino a perdonarmi se io scarico questa colpa dal dosso dell' asino per addossarla al padrone. Se gli asini sono scarmi e bassi, ciò addiviene perchè non si tiene cura delle razze. Se si scegliessero gli stalloni tra i più robusti e più alti, se si scegliessero per razza le asine più corpulente, gli asini non degenererebbono. Nella Marca e nel Reatino sono ancora nel loro fiore di bellezza e di fortezza. Se hanno il pelo arruffato, e perchè non si pettinano giammai, non si strigliano, non si lavano? Le orecchie se troppo lunghe e pen-

e pendenti dispiacciono, e perchè non si sostengono pendenti col frontale come si usa ai cavalli che hanno simile difetto, o non si tagliano troppo lunghe, come fanno gl' Inglesi, quando gli asinelli sono piccioli, che facilmente guariscono? Usate coll'asino le diligenze che usate col palafreno, strigliatelo, pascetelo bene, tosatelo ed ornatelo con buoni fornimenti e poi giudicate delle bellezze di lui. Degli asini ve n'ha di colori differenti, altri sono bianchi, altri bruni, altri cenerognoli. Perdono i denti come il cavallo e vivono vicino a 30. anni. Quest' animale così utile all' uomo merita che l'uomo prenda cura della propagazione e perfezione della sua specie. Scelgansi perciò per istalloni asini dei più robusti e de' più grossi e de' più ben armati; non devono aver meno di 3. anni, nè più di 10. E le asine abbiano eguali qualità quanto è possibile. La primavera è il tempo a proposito a questi Adoni per consolare le loro Veneri. Portano le asine per l'ordinario un anno, onde il pulledrino nasce di primavera al discostarsi del freddo che gli è molto contrario. Quando la femmina ha goduto i favori dell' asino maschio le si dà un altro divertimento, si fa correre acciò non perda il liquore prolifico. D'ordinario non porta che una sola prole per volta, e di raro avviene che essa rimanga incinta di due gemelli. L'asino si compiace de' paesi caldi, come quello che è originario d'Arabia. Ne' paesi freddi si va la specie asinina sensibilmente impicciolendo. Nell' Arabia però sono poco differenti dai cavalli, hanno il pelo liscio, portano la testa alta ed il piede leggiero, servono a cavalcare, si ammaestrano al trotto e si fende ad essi il naso affine di dar loro più fiato, perchè corrono sì velocemente, che bisogna galoppare per seguirli. L'asino si accoppia colla cavalla, ed il cavallo con l'asina: da ta-

tale accoppiamento provengono i muli. V. *Mulo*. S'accoppia parimente l'asino colla vacca e l'asina col toro d'onde nasce per quanto dicesi il giumatro. V. *Giumatro*. Anticamente mangiavasi la carne dell' asino, massimamente dell' asinello selvatico. Così i Romani sul testimonio di Plinio se ne facevano delizie. Anco ai nostri tempi è stato servito a tavole riguardevoli, ma perchè la di lui carne è insipida per potersi gustare deve essere ben condita con droghe. Si vuole da alcuni che l'asinello posto a poppare sotto di una cavalla perda la nativa viltà d'animo e divenga generoso. Se la cavalla lo rifiuti e lo tenga lontano coi calci deve ingannarsi sottoponendoglielo in luogo oscuro ove nol conosca. Dopo alcun tempo gli prende affetto e lo nutrisce qual suo. Il segreto è del Porta. Il cibo dell' asino è qualunque erbaggio, e con un poco di crusca si regala sfarzosamente. Fra gli erbaggi ama moltissimo il cardo selvatico e la cicuta, della quale se pascasi più liberalmente vien sorpreso da tale stupore che sembra morto, nè si desta che allor quando abbia digerito il freddo sugo. E' delicato soltanto nell' acqua che ama della più chiara di sorgente e in luoghi a lui già noti. Si colca talora per terra, sull' erba, sui cardi, sulla felce; si sdraja su d'un fianco e tenta con varie prove di voltarsi sopra sè stesso, ma non si rotola come il cavallo nel fango e nell' acqua; teme perfino di bagnarsi i piedi e gira intorno per iscansare il fango. Dorme meno del cavallo e non si colca per dormire se non quando è stanchissimo. Avendo la pelle dura e secca è meno sensibile del cavallo alla sferza e alla puntura delle mosche e degli altri insetti, e generalmente è poco soggetto ad esser molestato da vermi. Dal non temere le mosche si ha il vantaggio cavalcandolo nell' estate, che non si ha col mulo e col cavallo, di non sentirsi tan-

tanto molestare da moti irregolari, da colpi di testa e di coda sulle gambe. Non ragghia d'ordinario se non quando vi è eccitato dalla fame e dall'amore. La femmina ha la voce più chiara e il maschio mutilato non ragghia che sotto voce. Oltre i summentovati servigi che presta l'asino all'uomo non deve dimenticarsi il latte dell' asina, del quale si fa mercato cogli speziali che se ne servono per li gottosi, per gli etici e per chi patisca d'umor salso. E' leggero, facile a digerirsi, contenente poche parti che abbiano o del butiro o del cacio. Per averlo di buona qualità si ha da scegliere un' asina giovane, sana, che da poco abbia partorito e che non sia stata di nuovo coperta: bisogna levarle da vicino l'asinello che allatta, tenerla pulita, nutrirla di buon fieno, d'avena, d'orzo e d'erbe nelle quali è bene usare delle diligenze perchè siano tali che possano salutevolmente influire sulla malattia che si vuol curare: conviene inoltre avere l'attenzione di non lasciar raffreddare il latte e di non lasciarlo neppure esposto all' aria, perchè questo basterebbe per guastarlo in poco tempo. Nell'inverno portando le asine alle case degli ammalati per mungerle ivi, sarà ben fatto di portarle coperte con qualche panno o altro per mantenerle calde. Abbiamo dalla storia che i più voluttuosi fra gli antichi Romani solevano stropicciarsi il viso e la pelle con del pane intinto nel latte d'asina, colla persuasione che questa pomata accrescesse la bianchezza e rendesse liscia e morbida la pelle o trattenesse la barba dal farsi vedere sì presto. Poppea moglie di Nerone facevane un tal uso per bere e per lavarsi la faccia e il corpo, che sempre aveva dovunque andava moltissime asine le quali avessero partorito di fresco.

Fin quì dell'asino vivo; quattro parole dell' asino morto. La di lui pelle serve per coprire i tamburi,

per

per far i crivelli da grano, ed il groppone dell' asino accomodato nelle concierie fa suole di scarpa le quali non hanno mai fine, ma s' indurano talmente col tempo che sono assai scomode a portarsi. Con la pelle d'asino si fanno pur anche coprendola d' un lieve strato di gesso le pagine di certi librettini tascabili da notarvi col lapis o col metallo le memorie, ed anco il zegrino. Come questo si faccia, V. *Zegrino*. Gli antichi preferivano a qualunque altro flauto quelli formati colle ossa di questo animale, perchè li trovavano più sonori di quelli fatti colle ossa di altri quadrupedi.

A solatio. V. *Solatio*.

Asparago, *Sparago*, lat. *Asparagus*, fr. *Asperge*. Questa è una pianta delle primaticcie, distinta e nota per il suo sapore e per le sue qualità: serve alle nostre tavole per tre mesi dell' anno, ha le foglie assai minute, fa fiori rosacei, ai quali succedono dei baccelli rossi ripieni di semenze. Tre sorti vi sono di asparagi, il grosso, il comune ed il selvatico. Il grosso chiamato anche asparago di Polonia o d'Olanda è poco conosciuto, perchè dispendiosa ne è la piantazione e perchè il sapore ne è meno buono. Il comune ama terreno sabbioso ed umido; a questo si consegnano i semi, i quali in due anni hanno formata una radica la quale deve trapiantarsi. Da questa ne nasce un germoglio che si mangia, del quale noi favelliamo. Circa al seminarli ciò si fa nel tempo di primavera, e si seminano in un quadrato preparato per questo effetto con terriccio bene stagionato e con terra crivellata e netta da sassi. Se l'estate vada asciutta bisogna adacquarli. A capo a due anni si trapiantano. Ma prima di far questo bisogna osservare se il piantone sia buono, poichè se si compra da giardinieri, questi non si fanno scrupolo di vendere anche lo scarto del vivajo.

jo. Si conoscerà che è stato troppo stretto nel vivajo se le radici sono troppo sottili. Le radici devono essere quasi uguali in grossezza e in lunghezza, ben nudrite e senza macchie; il loro colore sia di un bigio bianco e non giallo, l' occhio grosso e vigoroso. Quanto più recentemente sarà estratto dalla terra tanto più sarà facile la sua ripresa. La maniera di toglierlo non è arbitraria. Abbiate gran panieri o canestri, il fondo de'quali sia guarnito di musco: collocate poi li piantoni gli uni accanto agli altri senza meschiare insieme le radici, e continuate in questa maniera fino a sei pollici d'altezza. Aggiungete allora un nuovo letto di musco di 4. in 6. pollici: continuate a formare un letto sull' altro fintantochè il paniere sia pieno e ricopritelo con paglia su cui s' intreccerà un poco di spago. Quest' ultima operazione non si eseguirà se non quando il tutto sarà stato un poco abbassato dal suo peso medesimo. I piantoni possono viaggiare in questa maniera senza temere alcun danno. Quando dimanderete di questi piantoni ai giardinieri che ne fanno commercio, preveniteli che scarterete tutti i piedi, le radici de'quali saranno troppo gracili o rotte, o il di cui occhio sarà danneggiato o avrà un colore livido. Senza queste precauzioni correreste rischio di avere cattivi piantoni e mal condizionati per la strada. Assicurato della loro buona qualità per piantarli, si fa un fosso nel quale si fa un buon letto di corna di castrato, pecora, bue, capra rotte e ritagliate. Sono ottime le rasure che cadono nelle botteghe dei tornitori della corna, come pure quella polvere che cade sotto le graticcie ove battesi la lana. Con alcuna di queste materie si sternisce il letto agli asparagi. Su questo mescolato con terra crivellata s'ordinano in fila le radiche. Ogni tre file si

la-

lascia un sentiere per ove possano passeggiare coloro che devono spurgarle dalle erbaccie, le quali soffocherebbono i germogli nascenti. Le radiche sieno lontane più d'un buon palmo l'una dall'altra acciò scambievolmente non si soffochino e s' imbroglino. Si ricoprano poscia le radiche di terra minuta e netta da sassi. Le vinaccie sono buon letame per ricoprirle, e la spazzatura delle cloache è un ingrasso prezioso per gli asparagi. Dopo due anni si cominciano a godere i frutti, non prima perchè s'indebolirebbono talmente le radiche che farebbono i germogli troppo scarmi e sparuti. Da una stessa radice sortono parecchi fusti. Non si taglieranno che quelli i quali sono arrivati alla loro grossezza e alla loro altezza conveniente che è di circa un buon palmo. Questi fusti si taglieranno più vicino al tronco che sarà possibile, badando di non recider l'occhio nella radice, circa 4. dita sotto terra e senza danneggiarlo: così la radice non si smungerà per mantenere una pianta che non serve più a nulla. A questa altezza il fusto è bianco nel basso, verdigno verso la punta che pare carica di scaglie molto strette le une alle altre; ogni scaglia ricopre un piccolo bottone che si converte poi in ramo, e dà fiori e frutti. Se gli sparagi non si consuman subito si legano in mazzi e si pongono in un vaso con 2. pollici d'acqua nel fondo, oppure si sotterrano alla profondità di 3. o 4. pollici in una sabbia fresca: la vegetazione dello sparago continua a farsi nell'acqua e nella sabbia. Chi desiderasse avere asparagi primaticci faccia così: fra una tavola e l' altra piantata de' vostri asparagi fate dei fossi profondi un piede e larghi a discrezione. Questi riempiteli di letame ben caldo e con letame ricoprite parimente le tavole. Il caldo laterale farà scaldare la terra, il letame sovrapposto impedirà che si raffreddi e la terra più

cal-

calda accelererà la sua produzione. In questo modo o col mezzo delle stufe o di strati di letame si potranno avere gli asparagi anche d'inverno, ma non sono così saporiti come quando crescono o spuntano naturalmente. V. *Bocciuolo*. In Russia fra tanti freddi con diligenze alquanto maggiori di queste si procurano degli asparagi nel più grande inverno. Nell' autunno ricoprono le piante con delle stuoje, e la neve che in quel paese cade in grand' abbondanza le ricopre in maniera che preserva le radici dal gelo sintanto che si abbisogni della loro produzione. Quando in inverno si vuole eccitare la vegetazione tutto all'intorno del piantamento si pratica un fosso largo e profondo sinchè si giunga a scoprire la terra in cui il gelo non ha penetrato. Questo fosso si riempie di letame caldo ancora e fumante, cavato da grosso letamajo. Allora si levano dal disopra delle piante le stuoje ricoperte di neve, e in suo luogo se ne mettono delle altre secche ed asciutte. Queste si ricoprono di un alto strato di letame caldo, lasciando per altro delle piccole aperture, attraverso le quali le tenere piante germogliando si possano insinuare. In alcuni territorj d' Italia sovente periscono delle intere piantagioni di asparagi in poco tempo; il che dai contadini si dice ribollire, e si attribuisce alle grandi piogge e grandi alidori o siccità. Un coltivatore anonimo crede che quelle non siano le vere cause del ribollimento degli asparagi, ma che le barbe vecchie infradiciate dell'istessa specie più d'ogni altra ed anco in parte quelle dei frutti e delle viti gli tolgano il necessario nutrimento, onde sieno poi facili a corrompersi per non avere forza e vigore da resistere alle lunghe piogge e ai grandi alidori, e che però in queste annate periscano più che in altri tempi. Se le barbe come si è detto delle vecchie

pian-

piante sono la causa principale del ribollimento delle nuove bisognerebbe prima di piantar queste ripulir bene il terreno dalle antiche barbe; ma questo non basta perchè quelle barbe vecchie che saranno infradiciate avranno impestato il terreno con avervi lasciato del marciume. Sarebbe dunque necessario mutare il terreno mediante uno scasso profondo due braccia; ma questo non si può fare in molti poderi, perchè essendo gli ordini o filare delle viti e de' frutti molto spessi si taglierebbero loro molte barbe, onde sarebbe più il disutile che il vantaggio. Quello che si può fare si è che le barbe degli sparagi patiscano poco l'umidità affinchè si mantengano più sane e che patiscano meno l'alidore per non restare oppresse. Perciò il detto coltivatore propone il seguente metodo. Divelgasi la terra a due vangate, procurisi di rivoltarla bene, cioè che la puntata di sopra torni tutta in fondo; inoltre che sia diveltata la terra più asciutta che sia possibile o col bel tempo dietro, onde per far questo bisogna aspettare quando tira tramontana; quando poi sarà il tempo di piantare gli sparagi (che il più opportuno sarà il mese di marzo prima che le piante movino) appianata che sia la terra faremo le fossette per piantare gli sparagi non più profonde di una mediocre vangata; e senza entrarvi dentro, nè spalare la terra che vi resta smossa dalla vanga l'appianeremo colla zappa stando per fianco su l'orlo della fossetta; quindi distribuiremo sopra detta terra smossa le piantine e le ricopriremo con circa 4. dita di terra trita e ricotta, la quale si caverà superficialmente di mano in mano accanto alla fossetta dove si deve formare il dosso; bisogna ancora ricoprir le piantine con un suolo di concio grosso, e non bisogna star dentro nella fossetta a calpestar la terra, quando si

po-

pone la pianta, ma si può far questo di sopra l'orlo della fossetta: le piantine se sono di terra sottile non fanno molta prova nella terra grossa, onde perciò procurisi per quanto si può che sien cavate da terreno che abbia più che sia possibile somiglianza a quello dove si piantano. Bisogna anco cavare queste piante in giornate dolci e piantarle parimenti in detti giorni, e se tira vento o è sole bisogna tenerle coperte e mano mano che si piantano tosto ricoprirle. Nella ventura state si devono zappettare almeno due volte, tirando sopra ad esse un poco più di terra. Questa è la regola che si deve tenere il primo anno che si piantano; negli anni susseguenti sul principio del verno si vangheranno, e prima di far questo si deve colla zappa tirare alla volta del dosso quasi tutta la terra che sarà sulle piante, dopo governarle sopra con una porzione di concio buono e concotto, e nel vangare nei mezzi tra fossa e fossa ricopriremo nuovamente le piante e il concio con circa 4. dita o anche meno di terra della più trita e ricotta; dopo la metà di giugno zapperemo e rincalzeremo gli sparagi in maniera che la terra del dosso che avremo formato nel vangarli torni al pari dell'altra terra. Nel mese poi di agosto si zapperà molto bene tutto il terreno tanto fra gli sparagi che ne' mezzi. Altri suggeriscono altri metodi di preparare il terreno per questa coltivazione, in ispecie di sostituire alle corna e altre cose proposte sopra per ingrassare il terreno delle spazzature de' cortili, delle cucine ec., avanzi delle legna, de' vegetabili con un poco di stabbio di cavallo meschiato con un poco di sabbia alquanto grassa. Vi è stato chi ha provato a coltivare l'asparago senza ingrasso, dal che riuscirà di maggior sapore e di minor dispendio ne sarà la cultura. Gli asparagi selvatici crescono spontaneamente senza cul-

tura in luoghi sabbiosi e a solatío , cioè a buona esposizione . Anche questi sono saporiti . La pianta non perde mai le sue foglie in tempo d'inverno e sono queste talmente dure e pungenti che sembrano essere tante minutissime spine . I suoi fusti si spandono per terra e intralciandosi insieme formano macchie simili ai roveti . Fiorisce in luglio e la sua radice è perenne. Nella primavera sussistendo anche i vecchi rami nel loro vigore spuntano i nuovi germogli di color verde e un poco più sottili e più amari degli altri . Questa specie di asparago è la madre delle altre che devono la differenza loro principalmente alla cultura. L'altra specie dell' asparago marino che nasce ancora spontaneamente nei littorali bassi e umidi di Venezia e altrove si crede provenuta da quella selvatica,il cui seme trasportato dalle acque dei fiumi e de'torrenti al mare e che il mare ha successivamente rigettato sulle sponde ha cagionata in terreno diverso una piccola differenza nella pianta . Siccome il terreno sabbioso delle sponde del mare è sempre coperto dagli avanzi delle piante e degli animali che vengono rigettati vi si è formato un terriccio , un suolo più sostanzioso e più analogo alla buona vegetazione dell'asparago;quindi questo è divenuto più grosso nella sua radice , le sue foglie sono state più dense, il fusto meglio nudrito e il sapore un poco meno amaro del selvatico sudetto .

Gli asparagi hanno anche varj nemici che li infestano gli uni nelle radici , altri nei fusti . E' facile il supporre che in una terra leggera e più stabbiata che il rimanente del giardino o vigna gl'insetti vi accorrano da ogni parte . Lo scarafaggio vi trova un comodo asilo e vi si cambia in un verme terribile distruttore delle radici delle piante . Alcune specie di lombrichi vengono a deporre le loro uova in questo stabbio e ogni giardi-

diniere conosce per una fatale esperienza quanto questi insetti siano formidabili. L'olio posto nei buchi aperti da questi insetti e portato dall'acqua nelle loro tane sotterranee li distrugge, ma sovente quest'acqua abbondante fa imputridire le piante. Ogni specie di lumache e lumaconi si getta avidamente sul fusto giovane specialmente ne' terreni umidi e negli anni piovosi. La sera e la mattina di buon'ora si vedrà che vanno a cercare il loro nutrimento; questo è il tempo di prenderli e d'inseguirli persino nei loro ritiri indicati dalla loro bava. Negli anni asciutti sono da temersi i moscherini, un bruco verdastro da cui si può salvare il fusto scuotendolo sopra un panno lino; varj piccoli scarafaggi ec. Il solo mezzo di distruggere il moscherino è quello di sacrificare i fusti che ne sono infetti per salvarne gli altri. Gli scarafaggi meno numerosi e molto più grossi si distinguono facilmente. Si vedono sulla cima del fusto che ben presto circondano e divorano; si prendono l'uno dopo l' altro e si uccidono. Il Mallet ha publicata una ricetta che dice infallibile per far perire gl'insetti che si attaccano agli sparagi e agli altri legumi: poco costa il provarla. Prendete foglie di ontano ed empitene un terzo di barile; empitelo poi d' acqua e movetelo ogni giorno. Quindici giorni dopo questa infusione avrà la proprietà di far morire tutti gl'insetti irrigandone le piante. Si rinnuovano le foglie a misura che s'imputridiscono; l'acqua si può conservare per due mesi e non è nociva alle piante. Forse le foglie di noce avrebbero la stessa proprietà. Sparagi pure impropriamente diconsi i luppoli, ma di questi al suo articolo. Gli asparagi servono a moltissimi usi in cucina. Cotti nell'acqua, lo che si fa prestissimo, si mangiano in insalata con olio, pepe e limone, o colla salsa di butiro; se lasciate loro un poco

del proprio brodo, o v' aggiungiate brodo di carne, ne fate minestra, ne coprite lesso di grasso, o pesce ne'giorni di magro. Infarinati e fritti fanno figura di pesci. Si accomodano col butiro nel piatto, se ne fanno crostate, si mescolano colla frittata. Si tagliano in pezzetti e s'accompagnano col riso; negli stufati, ne' ragout, ne' potacchi l'asparago dice bene. Si fanno anche cuocere senz'acqua in un tegame di terra o tortiera a fuoco lento, ove cuocendo nell'acqua propria sono d'un gusto molto superiore a quelli che sono cotti nell'acqua comune. Se aveste nel vostro orto degli asparagi particolari, e voleste o mandarli in lontano paese o di lontano farne venir per vostr'uso, fateli incartare uno per uno: non toccandosi si conserveranno benissimo per 8. 10. o 15. giorni. Per conservare gli asparagi per l'inverno potete mettere le cime, cotte, leggermente, nell' olio con un poco di sale. Ovvero taglinsi crudi e tolgasi loro tutto il bianco, si mettano in sale strato sovra strato in vaso di terra verniciato. Empiasi il tutto con aceto e chiudete poscia con diligenza. Quando vorrete cavare degli asparagi servitevi di un cucchiajo di legno o d' argento, non mai di ferro. Gli asparagi per questa concia debbono essere de'più piccioli. In altro modo. Voi leverete ciò che è duro negli asparagi, e farete dar loro un tuffo o due nell'acqua bollente ove sia sale e pepe, poi passateli immediatamente all'acqua fredda. Così bagnati spargeteli di sale e pepe, copriteli di butiro squagliato, e quando vogliate servirvene fateli cuocere all' ordinario. V. *Sparaghella*. Gli asparagi freschi eccitano l'appetito, ma nutriscono poco; provocano l' urina e le danno un colore torbido, un odore ingrato che neppure l'acqua di regina può sopprimere se non che in parte. Per distruggerlo interamente il Macquer pro-

po-

pone di mettere in fondo dell'orinale dell' acqua molto carica d'acido marino conosciuto sotto il nome di spirito di sale. V. *Coda cavallina*.

Asperella, o *Asprella*. V. *Coda cavallina*.

Asperula de' boschi, *Piccolo mughetto*, o *Epatica stellata*, *Asperula odorata*, Linn. Dod. fr. *Muguet de bois*, *ou Petit muguet*, *ou Hepatique etoilée*. Questa pianta la quale nasce spontanea ne'boschi vien trasportata nei giardini a cagione della candidezza de'suoi fiori e del grato odore che spirano; cadendo i fiori si perfeziona un frutto secco, il quale contiene due semenze colle quali si propaga. Sono i fiori posti in cima al fusto e pendono colla bocca all'ingiù a somiglianza di campanelli, dalla qual cosa hanno preso appresso i Lombardi il nome di campanini. Si chiamano anche emerocalli ed efimeri, mentre sono per la loro caducità giornalieri e bellezza d'un giorno. Sono una specie di mugherini. V. *Mugherino*. E' utilissima questa pianta in tutte le specie di ostruzioni nascenti, è vulneraria e astringente. Si fanno delle confezioni dei suoi fiori che si usano poi nell'epilessia, per rallegrare il cuore e per li corsi periodici delle donne.

Aspleno. V. *Scolopendra*.

Assenzio, lat. *Absinthium*, fr. *Absinthe*. Erba notissima per la sua amarezza. Il di lei odore benchè spiacevole nulladimeno è aromatico. La pianta è vivace a fiori piccoli, gialli, con foglie ampie dalla base, più sottili in punta, frastagliate, d' un verde pallido o bianchicce. Si solleva all'altezza di 2. in 3. piedi. La radice è grossa, legnosa, odorosa, ma priva d'amarezza. L'assenzio cresce naturalmente in Europa in terreni secchi, incolti e un poco caldi. Viene da seme che si semina in febbrajo o in marzo e viene anche da pianticelle abbarbicate o da germogli, e questo è il

metodo più comune. Si raccoglie in sul fine di luglio dopo che ha prodotto la sua semente per farlo seccare, e si adoprano soltanto le foglie e le sommità, la radice, i fiori e gli steli non sono in uso. Si coltiva ne'giardini per cingerne e ornarle ajuole non tanto per la sua vivacità quanto per uso della medicina. Adoprasi come cordiale, stomatico, febbrifugo ed emmenagogo, proprietà che riconosce dai suoi principj aromatici ed amari. Una piccola quantità messa in tempo d' estate nella birra impedisce che non inacidisca. Il vino d' assenzio facilissimo a farsi è un medicamento interiore che non può che giovare. Si fa in questo modo: s' infondono a freddo in 4. libbre di vino bianco 6. grossi d'assenzio seccato, e dopo 24. ore si cava il sugo per espressione. Nelle debolezze di stomaco, per eccitare l'appetito, per facilitare la digestione, per li vermi ec. questo vino è eccellente. Ma l'uso eccessivo dell'assenzio toglie lo stimolo agli atti venerei e può fare del male assai ai nervi come lo producono tutti gli amari usati senza riserva. Tutta volta questa pianta è tra tutti gli amari il più piacevole e ne possiede al tempo stesso tutte le virtù. Ciò che prima era di pura medicina, ora è passato in delizie; si fa appresso a'Tedeschi il *Wermet Wein* che altro non è che un vino d' assenzio il quale ne conserva il sapore, ma non è spiacevole e non si sdegna frammezzo il pasto alle tavole più delicate. Ecco come si fa. Si tolgono dal graspo primieramente gli acini migliori dell'uva. Con questi si faccia strato sopra strato, cioè si metta prima uno strato di pure foglie d' assenzio, poi uno d'uva, poi di mano in mano fino alla cima che deve essere coperta d'assenzio. Si lasci fermentare il tutto per 10. giorni, quindi si sprema l'uva e si riponga con diligenza. Se col sugo d'assenzio o con quello d'aloe bagniate la po-

sa-

sata di qualche parasito ogni cosa gli parrà amara, e se intriderete una lama di coltello da una sola parte di questo sugo tagliando con quello un pollo o altro la parte tocca dal coltello intriso sarà amara, e l' altra parte sarà dell' ordinario suo sapore. V. *Sciloppo*.

L'assenzio di cui si è parlato è l' assenzio maggiore detto anche romano e il più ordinario. Fra le varie altre specie che numerano i botanici vi è anche l' assenzio piccolo o minore detto più comunemente pontico, che sembra più aromatico e meno amaro del sudetto volgare. Si usa come quello per farne il vino d' assenzio e gli si può sostituire anche per gli altri usi medicinali. Ne differisce nell' esser più basso, nell' aver le foglie più piccole, più minute e il loro verde più carico al di sopra, poichè nella parte di sotto sono come coperte da un pelame bianco. Bisogna badar bene di non confonder questa pianta coll'abrotano, da cui però è differente e per l' andamento e per il gambo che è legnoso.

Asserello. Dicesi quel legno che sporge fuori delle colombaje acciò vi si posino i colombi.

Assettare. Parlandosi di montoni, capponi, buoi, cavalli, porci e simili, vale castrare.

Assiderato. V. *Agghiacciato*.

Assiepare. Propriamente è il chiudere con siepe i campi. Il vigneruolo che non assiepa la sua vigna non si lagni se i ladroncelli gliela pongono a rubba. Vedi *Siepe*.

Assillo, lat. *Asillus*, *Oestrum*, fr. *Taon*. Picciol animale alato e poco più grande d'una mosca, il quale punge molto crudelmente le bestie e le fa smaniare. V. *Ariete*, *Mosca cavallina*, *Tafano*, *Verme*.

Assiuolo. Sorte di civetta. V. *Civetta*.

Assolatio. V. *Solatio*.

Assolato. Esposto al sole. Certi frutti quanto più sono assolati tanto più coloriti divengono. Alcune mela sono rubiconde in quella parte ove sono assolate, e gialle dall'altra ove il sole non le percuote. Per questa ragione se sovra di un pomo assolato da ogni banda dipingerete con gesso o cera o in altra maniera quello che a voi piace, verrà rosso ove è scoperto; e conserverà il suo colore pallido ove è difeso dai raggi del sole. V. *Aria*.

Assungia. V. *Sugna*.

Astula regia. V. *Asfodelo*.

Astero, lat. *Aster*, fr. *Astere*. Genere di piante che ha sotto di sè molte specie, altre con tronchi legnosi, altre erbacei, tutte con fiori radiati, ermafroditi, tubulati, posti nel suo disco e con dei semiflosculi femmine numerosi che ne formano la corona. Questi fiori e semiflosculi sono collocati su di un ricettacolo nudo. I suoi frutti sono piccoli semi bislunghi guarniti di un pennacchio sessile e chiusi in un calice comune. Qualunque sia l'alterazione che queste piante possano soffrire mediante la cultura o altro che siasi accidente, i loro semiflosculi della corona non vengono mai di colore turchino; il che le distingue dalle inule che hanno la corona di quel colore invariabilmente. Due specie se ne coltivano per ornamento nei giardini. La prima è l'astero più noto sotto il nome di occhio di Cristo, lat. *Oculus Christi*, *Aster atticus cæruleus vulgaris* secondo il Tournefort e Bauhino, *Aster amellus* secondo il Linneo. Questo è una pianta vivace, ch'è chiamata con tal nome per la disposizione de'suoi fiori formati a raggi. Il suo tronco è alto 2. in 3. piedi, scanalato, ramoso, rossigno, e un poco velloso, guarnito per tutta la sua lunghezza di foglie ovali, bislunghe, ottuse, ruvide, un poco

to accigliate agli orli e d'un verde chiaro. E' bella a vedersi per li suoi fiori a raggi di color azzurro, o violaceo e talvolta bianco con disco gialliccio e a scaglie calicinate ottuse, accigliate: si moltiplica nel mese di settembre per mezzo di semi o di radici svelte e in ogni sorte di terreno. I luoghi che d'ordinario si destinano per essa nei giardini sono le ajuole e i bordi ove fa una bella comparsa così per la vaghezza de' suoi fiori come per il volume delle sue ciocche. Viene anche naturalmente sulle aride colline. L'altra specie coltivata è l' astero della Cina detto anche la regina margarita dei giardini, *Aster chinensis* del Linneo. Questa è pianta annuale la più bella del suo genere e fa l'ornamento dei parterre in autunno. I suoi raggi sono varieggiati d'azzurro, di violaceo, di bianec. e varj altri colori li ripete dalla coltivazione e così forma nei giardini un grazioso contrasto, sebbene faccia meno effetto come ornamento della specie precedente. Il suo tronco è alto un piede e mezzo, velloso e ramoso, le foglie ovali, verdi e munite di peli corti ai loro orli.

Astore. V. *Avoltojo*.

Astaco. V. *Gambero*.

Asuro, lat. *Asurus*, fr. *Lisette*. Piccolo insetto che molto nuoce ai teneri e piccoli germogli delle piante fruttifere nei mesi di aprile, maggio e giugno. Rode le gemme delle viti e fa perire l'innesto dei persici e degli albicocchi. Alcuni giardinieri per difenderli usano d'involgerli in piccoli sacchetti di carta legati con filo, ma spesso non giova. V. *Ampelite*, *Vite*.

Atanasia, V. *Tanaceto*.

Atriplice, *Atrepice*, *Trepice*, *Spinace selvatico*, lat. *Atriplex*, fr. *Arroche*. Fra le varie specie di questa pianta ne descriveremo due delle quali si fa uso nelle cuci-

cine. L'atriplice bianco o de' giardini, *Atriplex hortensis* di Linneo, fr.*Bonne dame., ou Follette*, che ha una radice dritta, fibrosa e annuale; il gambo si solleva all'altezza di 3. 4. e 5. piedi, diritto, ramoso, rotondo verso il basso e angoloso verso la sommità. Le foglie sono lisce, molli e triangolari, d'un verde giallo, sparse di certa farina nel primo crescere e molto simili a quelle della bieta ma più piccole. I fiori nascono all'estremità de' rami in figura di spiga, piccoli e numerosi; i semi sono bruni, schiacciati e involti in una specie di capsula formata dal calice. L'altra specie detta atriplice rosso e ortense, *Atriplex hortensis* di Bauhino e Tournefort, differisce dalla precedente soltanto nel colore sanguigno o di porpora sudicia di cui è colorito il suo stelo e le foglie. Ambedue queste specie per servizio della cucina come anche nella medicina si possono sostituire alle foglie della bieta e dello spinace così nelle pietanze come nelle decozioni emollienti, rinfrescanti e lubricative. Ma siccome non è sempre sano quest'erbaggio non è troppo in uso. Quando sia stato seminato una volta si rinnuova da sè stesso ogni anno col seme che maturo si sparge per terra.

Attacca panni. V. *Porta mantello*.

Attingere. Cavare acqua da qualche luogo. Varie sono le maniere di cavar acqua. Il cavarla co' secchi per mezzo della girella o d' una ruota non è che ordinario appresso di noi. Le trombe sono pure usuali e più comode perchè più sbrigative. Nel Genovesato usasi un istromento chiamato mazzacavallo o altaleno per attingere acqua. V. *Altaleno*. Gli idrostatici hanno inventate per attingere acque dai fiumi profondi e bassi certe ruote le quali aggirate dalla corrente dell' acque fanno salire dei secchi ripieni e portano le acque in alto per beneficio dei giardini situati sopra il livello di quelle. *At-*

Attrappa mosche. V. *Dionea piglia mosche*.

Avanotto, *Vguanotto*, fr. *Petit poison*. Pesce nato di fresco e picciolissimo. Un peso di questi chiamerebbesi in Lombardia pescaria minuta e in Roma frittura. Avanotti potrebbono anco chiamarsi que'pesciolini di mare che dalla bianchezza loro chiamansi bianchetti e nonnati come si vedrà alla sua voce, ma specialmente quelli, che in Genova chiamansi paraze. Di questi avanotti di qualunque genere sieno se ne fanno varie vivande apprestate in diversi modi. Per prenderli non evvi altro modo che io sappia se non una rete bene stretta. Sogliono andare in truppa e qualche fiata in un colpo solo si fanno di belle prede.

Avellana. V. *Nocciuola*.

Avena, *Vena*, *Biada*, lat. *Avena*, fr. *Avoine*, *ou Aveine*. Questa è di due sorte, selvatica e dimestica. La selvatica nasce spontaneamente ed a dispetto nelle campagne seminate a grano, e colle lunghe sue radiche rubbando a lui il nutrimento lo danneggia. S'assomiglia al grano se non che ha la foglia pelosa e di un verde più oscuro. Conviene usare ogni diligenza per dirazzarla dal campo cogliendola e sterpandola prima che ristringa i suoi grani. Il seme di questa si dà ai cavalli, ma molte volte è loro nociva. Scioglie ad essi il corpo e gl'indebolisce. Questa misturata col grano lo rende nero e di cattivo sapore, onde bisogna vagliarlo bene se egli sia mescolato con questa. Serve mentre è ancor in erba, massimamente se i granelli siano ancora in latte per delicato foraggio alle bestie. Dicesi che l'avena sterile o selvatica pascolata dalle pecore si distrugga nel campo. Se i grani di questa debbano darsi alle bestie conviene pestarli per rompere certe punte dure ed acute che sono moleste ad esse allor-

chè

chè le devono mangiare. L'avena domestica si distingue in due specie, in avena sativa e avena nuda; la prima somministra la bianca, la nera, la bruna, la rossa cupa. La più stimata è quella il colore del cui granello si avvicina più alla nera o alla bruna. Queste specie si seminano espressamente: ogni terreno è sufficientemente buono. Quanto più il fondo è fertile tanto più la biada vien bene, la paglia è migliore e il suo granello più pieno e più farinaceo, ma un buon massajo non sacrifica mai nella cultura delle biade le sue terre da grano: è meglio vendere il grano e comprare la biada pel mantenimento del bestiame, imperocchè una raccolta passabile di formento e anche di segala vale più che la più superba raccolta di biada. In terreni mediocri, mediocre sarà la raccolta se non si supplisce colla cultura del terreno. Le radici di questa pianta si estendono molto, perciò una terra magra e dura non le conviene; la terra argillosa è nello stesso caso: affinchè dunque le radici si stendano quanto conviene la terra deve essere arata profondamente e bonificata anche bene. Se vi si faranno anche più arature sarà meglio principalmente se il terreno sia povero. I terreni leggeri converranno alla biada se la stagione è favorevole: nelle terre argillose la raccolta sarà mediocre se pure la stagione non è asciutta. Prima di seminare la biada si deve usare la cautela di procurarsi il seme buono. Per averlo tale sarebbe bene di farlo passare per acqua in caldari o in pozzi e col mezzo di larghi schiumatori togliere tutti i granelli che galleggiano, porli a seccare, conservarli e pascerne i polli. Tutto questo se si semina va a perire, perchè o non nasce o viene scarmo e con pochissimo frutto. I buoni granelli andati a fondo si toglieranno anch' essi subito dall' acqua e si getteranno in un' acqua di calce. Do-

po

po averli levati da quest' acqua e posti a seccare si semineranno subito. In questa guisa ogni granello sepolto nelle proporzioni convenienti germoglierà sicuramente e darà una bella pianta. E' vero che si moltiplica la manipolazione; ma il compenso di questa è proporzionato alla perdita di quasi una buona metà di semi nella terra e da' quali si può pur tirare qualche partito non solamente per li polli, ma anche per li buoi, per li cavalli ec. Questo granello vuoto sarà anche migliore della paglia e piacerà loro maggiormente. Col seme scelto si ha ancora l'altro vantaggio che l'avena si può seminare più rada, e facendo colle sue molte barbe un buon cespo ne verrà più vigorosa la pianta. Il tempo di seminarla sarà vario secondo i climi più o meno freddi. Se il clima è più caldo si seminerà dalla metà di ottobre fino alla metà di novembre. Se si aspettasse dal febbrajo all' aprile il granello non produrrebbe che un fusto, perchè il caldo solleciterebbe troppo la sua vegetazione e la pianta si affretterebbe a formare la spiga. Le pioggie sono rare in questo tempo, laddove seminando sulla fine di ottobre le radici hanno il tempo di agire nei mesi d'inverno ordinariamente abbastanza temperati, e ne sortono alcuni germogli ben moltiplicati che daranno dei fusti. Ove è grande il freddo siccome le nevi e le gelate farebbero perire il granello nella terra si dee seminare nel febbrajo, marzo e aprile, prendendo ognuno una gradazione relativa al suo paese. Nei climi intermedj non si corre pericolo di seminare l'avena prima dell' inverno quando non si teme che le terre sieno inondate o che il rigore del freddo sopragiunto faccia perire la pianta. A circostanze uguali l'avena d'inverno dà costantemente una raccolta più bella e più sicura che quella delle biade seminate in febbrajo e marzo o aprile e che si chiamano bia-

biade di primavera. Le radici avranno agito nel decorso dell' inverno, avranno acquistato forza e i fusti ne profitteranno se gli effetti delle stagioni non vi si oppongono: quindi vi è certezza di avere un granello meglio nudrito e più abbondante, specialmente perchè avrà maggior maniera di resistere al caldo e alla siccità della primavera e dell' estate. Dopo che la biada è stata seminata e quando cominciano a comparire le cattive erbe o quando la biada è alta 3. o 4. dita è necessario il sarchiare e sarchiare ogni volta che ne compariscono. Queste cattive erbe rubano la sussistenza alle buone piante e la biada ne ha bisogno più d'ogni altro genere. Si deve mietere la biada o nel tempo della sua piena maturità o un poco prima, quando la foglia sia totalmente appassita e il color del fusto deve essere di un giallo dorato. Se temete di perdere qualche porzione di granelli che cadano non avete che prendere un maggior numero di mietitori e il lavoro sarà finito più presto: si moltiplica la spesa, ma si conserva il prodotto. Si può mietere di notte quando l'umidità riserra un poco le spighe e trattiene così un poco i granelli dal cadere. Errano grandemente coloro, che per impedire che l'avena non si sgrani la tagliano prima che sia matura. Questa perdita rigorosamente sarebbe un quarto, ma quando la vostra biada tagliata immatura sarà battuta, ben disseccata e nel punto di essere collocata nel granajo, se ne fate la prova sudetta nell'acqua vedrete che ci sarà una perdita della metà o almeno d' un terzo, e dopo 5. o 6. mesi che il seme sarà più disseccato la perdita sarà più sensibile. Le biade tagliate un poco verdi si lasciano coricate per terra per farle seccare e annerire impregnandosi della rugiada, delle pioggie ec.; con ciò il granello si carica di umidità, si gonfia, comparisce ben nutrito e pesante e non contiene

che

che acqua. Questa è la ragione per cui le biade battute di fresco sono nocive agli animali. Se sopravviene qualche pioggia il granello si gonfia maggiormente; la paglia si altera: bisogna lasciarla ingiallire, si mette in fasci, la massa si riscalda e il granello maturo o germoglia o s'imputridisce. Se per l'opposto la biada fosse stata tagliata nella sua maturità si sarebbe quasi subito posta a ingiallirsi e collocata in covoni come il grano, nè vi sarebbe stato da temere la germinazione o la putrefazione: il granello solido, nero e pieno sarebbe stato più proprio ad essere conservato per lungo tempo e per la sementa. Che se i contadini sono così incapaci di ragione da non voler abbandonare affatto questo metodo benchè pregiudizievole, almeno ne taglino bene stagionata tanta e della migliore quanta basta per seminare. In alcuni lo strumento che si adopra per mietere la biada è la falce da fieno; ma è molto migliore la falciuola o serecchia con cui tagliasi il formento. V. *Mietere*. Subito che i fasci o manipoli sono secchi sono in istato di essere battuti se le circostanze lo esigono, altrimenti se non fossero ben disseccati il granello e la paglia ne soffrirebbero del danno: quindi il granello si sventola e si monda come il formento. Poi si fa di nuovo seccare al sole per più giorni, si fa crivellare e conciare per ispogliarlo di tutta la terra, di tutta la polvere e della paglia inutile in modo che nel momento di portarlo al granajo sia netto e pulito come il più bel formento: con queste precauzioni temerà meno gli effetti dell'umidità. Quanto più verde sarà stata falciata o tagliata la biada tanto più è pericoloso l'ammucchiarla insieme a chiuderlo se non sia benissimo disseccata specialmenre se si sia lasciata per lungo tempo la pianta esposta sul terreno alle rugiade o alla pioggia. Il granello buono e veramen-

mente farinaceo è imbevuto d'acqua, contiene una porzione dolce, il sugo unito all'acqua è suscettibile di fermentazione specialmente quando questa è ajutata dal calore della stagione. Il granello si riscalda e anche germoglia; ben presto tutto il mucchio prova un calore considerabile e la parte farinacea viene consunta e si perde e diventa un nutrimento cattivo per gli animali. Anche nel tempo che la biada sta nel granajo si dovrà muovere sovente, e almeno ogni mese farla cangiar di sito ugualmente spesso che il grano, e principalmente custodirla in un luogo asciutto dove regni una gran corrente d'aria per dissipare l'umidità se ve ne fosse. La biada si conserverà meglio, non si riscalderà, non diventerà rancida, non cadrà nello stato di putrefazione e in conseguenza sarà un cibo più sano per gli animali che saranno anche sottoposti a un minor numero di malattie come quelle che cagiona il fieno corrotto, la scabbia cioè, le croste, la malattia del fuoco e talvolta il moccio. E' da osservarsi nelle biade una resta alla base o al di sotto del mezzo del dorso della pula o involucro esteriore della corolla. Questa resta sparisce sovente per mezzo della cultura, ma se ne trovano sempre delle appendici. Si è notato che queste reste curvandosi nella biada in piedi si volgono a diversi aspetti secondo la temperatura dell'aria e servono d'aerometro. La paglia dell'avena è buona ugualmente come foraggio. Vi sono tre maniere di farla mangiare agli animali, o verde, o tagliata subito che si è formato il granello e disseccato successivamente; o finalmente dopo averne tolto il seme quando è stata battuta. La paglia verde piace molto agli animali: essi ne sono golosi a segno che se se ne desse loro senza discrezione ne rimarrebbero incomodati. Contiene molta aria sovrabbondante o vegetativa; questa

si

si scioglie nel loro stomaco, si distende sovente fino a cagionar loro una timpanitide e a sospendere tutte le loro funzioni vitali: se per lo contrario se ne dà loro moderatamente, questo cibo tien loro il ventre libero e li purga anche dolcemente; l'animale ripiglia le sue forze, e vi è quasi certezza che soffrirà senza incomodo i gran calori dell'estate. Il tempo di far questo taglio è quello della fioritura quando il granello è ancora lattiginoso, e sarebbe anche meglio se si tagliasse ogni giorno la quantità di paglia che gli animali possono consumare. Non si deve però dar loro subito che si trasporta dal campo; bisogna lasciarla appassire un poco; altrimenti vi sarebbe da temere che questo nutrimento desse loro la diarrea. E' cosa buona il tener loro il ventre libero, ma non eccessivamente. Per la quantità da darsi si deve prendere regola dalla mole dell' animale, dal suo maggiore o minor appetito abituale ec. L'epoca del taglio della biada ancor verde per seccarla è la stessa della precedente; con questa differenza per altro che essendo meno pressato dal bisogno l'agricoltore può scegliere una buona giornata e aspettare che tutti i granelli sieno presso a poco formati ugualmente. Questa paglia offre una risorsa preziosissima a quei paesi i quali mancano di foraggi naturali. Vi è di più che è anche migliore del semplice fieno perchè il momento in cui il granello è fecondato è il momento il più vigoroso della pianta. Se volete averne una persuasiva più intima, masticate un fusto di biada prima del tempo della fioritura; masticatelo quando il grano è formato; masticatelo finalmente quando il granello è maturo: nel primo caso vi troverete un sapore d'erba e molta acqua; nel secondo meno sapore d'erba e un sapore più dolce; nel terzo o nulla o poco d'acqua, più di sapore d'erba e me-

meno dolce: fate germogliare il granello dopo la maturità, la parte dolce vi si manifesterà di nuovo, perchè la natura abbondava di questo principio dolce soltanto per perfezionare il granello. Tutte le piante di questo genere sono più o meno dolci; e se si volesse se ne ritrarrebbe uno zucchero così perfetto secondo i varj generi come quello che si produce dalle canne nell' America e ne' paesi caldi. Questo principio è tanto dimostrato al presente che non è possibile rivocarlo in dubbio. Se poi si paragona il fieno ordinario a questo fieno di biada la differenza sarà sensibile. Si raccoglie il primo quando il granello è maturo; i fusti inoltre non hanno quasi più punto di principj dolci; taluni anche non ne hanno affatto. Se consideriamo ora le diverse specie delle piante che crescono ne' prati naturali vedremo che almeno la metà di esse non appartiene alla famiglia di questo genere di piante di cui trattiamo. La funzione di queste piante sopranumerarie è quella di stivare lo stomaco agli animali, e la stiva benchè essenziale non è un alimento. Il fieno della biada all' opposto ha la proprietà di stivare e nudrire insieme. La paglia sola dopo che ne è stato separato il granello non è così nutritiva come la precedente e si è mostrato perchè non lo è. I buoi la preferiscono a tutte le altre paglie e i cavalli la mangiano con piacere: mantiene negli uni e negli altri una carne solida, un respiro libero, una buona attività: il fieno puro al contrario li rende brutti, pigri, sottoposti a sudare alla minima fatica; e diverrebbero anche migliori se all' esempio degli Olandesi, de' Fiamminghi ec. si potesse dar loro la feccia della birra: s' ingrasseranno moltissimo, tutte le loro forme saranno ben rotonde, in una parola diventeranno belli cavalli di parata, secondo il proverbio: *cavallo da paglia cavallo da battaglia*; *caval-*

lo

lo da fieno cavallo da nulla. Ma vi è da fare una grandissima differenza tra le paglie di qualunque genere de' paesi meridionali e quelle de'paesi settentrionali. Le prime sono infinitamente più nutritive e più dolci e i granelli a peso uguale danno più di farina. La differenza proviene dall'intensità del caldo abituale; il suo maggior grado di attività lavora meglio i sughi; questi sono meno sciolti e diluiti nell' acqua di vegetazione; i condotti del sugo più stretti e il sugo per conseguenza più purgato. Se l'avena non si raccolga essa si semina da sè stessa lasciando cadere il suo seme: nei climi temperati nulla le nuoce l' inverno come dicemmo, e lo stesso piede in buona esposizione se non venga reciso vegeta per più anni e rifà le sue spighe. La specie d' avena detta elevata, *Avena elatior* del Linneo, e con altro nome ray-grass francese, seminata la prima volta in autunno si può tagliare a uso di foraggio 3. o 4. volte l'anno per ben sei anni. V. *Ray-grass*.

Considerando la biada relativamente al nutrimento degli animali, il proprietario che la vende tagliata quando era un poco verde inganna il compratore, e il compratore è volontariamente ingannato se prima di concludere il contratto non fa l'esperienza sudetta dell'acqua: questa gli mostrerà quanto una data misura contiene di buoni granelli e quanto di vuoti. Questo non è il tutto: bisogna differire qualche giorno dopo la conclusione del trattato, portar seco un pugno di biada, pesarla e lasciarla per qualche giorno al sole. Una tal prova dissiperà l'acqua sovrabbondante contenuta nel granello e pesandola di nuovo indicherà la differenza effettiva de'suoi due stati; si avrà inoltre la certezza della quantità de'granelli che devono trovarsi in una misura. Quanti venditori bagnano la loro bia-

da qualche giorno prima di venderla! E quanti compratori la credono buona perchè è pesante! Prima di darla agli animali bisogna che sia bene asciutta, che abbia trasudata la sua acqua di vegetazione, senza di che è loro più nociva che giovevole. Lo stesso si dica del fieno semplice, del fieno di paglia ec. Il miglior partito è quello di non servirsene che tre mesi dopo la raccolta. Ogni vòlta che si darà la biada abbiate l'attenzione di farla crivellare per purgarla da tutti i corpi inutili o estranei come pietrucce, terra, piume, sterco di sorci, spine ec. Il crivello ne separerà specialmente una polvere fina e una specie di lanugine o resta che punge e si attacca alla gola dell' animale. Esso deve essere condotto all' abbeveratojo o abbeverato nella stalla prima di mangiare la biada. Questo granello lo nutre, rianima il suo vigore, lo tiene in vivacità e disposto alla fatica. E' inutile dargliene quando non deve faticare, o almeno se ne deve diminuire la quantità specialmente ai buoi. Nell' esaminare i granelli di biada negli escrementi de' cavalli che se ne sono nutriti si vede che la maggior parte sono ancora in uno stato d'integrità. Gli escrementi de' buoi e delle vacche non ne presentano alcuno perchè nel ruminarli in bocca li hanno totalmente sciolti. Questi granelli nell' escremento del cavallo sono gonfiati dall' umidità, e questa umidità dà loro una forte disposizione a germogliare per poco che le circostanze lo permettano. Ciò che prova bene che questo granello è poco alterato e che ha perduto poco della sua qualità alimentare si è l'avidità de' polli e degli uccelli a cercarlo in cotesti escrementi per cibarsene; lo che basterebbe a dimostrare quanto è abusivo l'uso di dare ai cavalli i granelli interi. Questa osservazione fatta in varj paesi ha dato causa alla publicazione di varj metodi per rimediare
all'

all' inconveniente. Gli uni hanno proposto di far macinare la biada e di darla in questa forma agli animali; gli altri hanno preteso che bisognasse convertirla in pane; alcuni finalmente hanno indicato di farla macerare nell' acqua per qualche ora prima di darla a mangiare. Ma non sarebbe egli un altro abuso di favorir troppo la digestione di un alimento che deve essere solidissimo per esercitare sufficientemente gli stomachi giovani? Questi metodi converrebbero piuttosto agli animali vecchi che non potendo fare una buona masticazione rendono quasi tutti i granelli quali li hanno ingojati. Ai cavalli bolsi invece di biada somministrerete della crusca bagnata. Quella li riscalda troppo e questa per lo contrario li rinfresca. Alcuni vogliono che il viaggiatore dia la biada al cavallo la sera, alcuni la mattina. Portano di buone ragioni per ambe le parti. Data alla sera il cavallo è forte per il principio del viaggio: data alla mattina il cavallo piglia forza viaggiando. Se il vostro cavallo deve far viaggio lungo e forzoso dategliela mattina e sera. Usano i padroni più diligenti o dare di loro mano la biada al cavallo, o hanno piacere di assistere quando il cavallo la mangia: nel primo caso il cavallo s'affeziona al cavaliere e lo porta più di buon cuore; nel secondo il padrone si mette al fatto di schivare gl' inganni degli stallieri che bene spesso ne decimano qualche porzione. Coll' avena si nudrono ogni sorta di pollame ed anche i majali. Essa rende dolce il lardo e di un sapore eccellente: se si ha l'attenzione di dare ai majali qualche quantità di piselli alla fine di questo governo e prima di ucciderli, il lardo è anche più consistente. L'avena aumenta considerabilmente il latte delle vacche e delle pecore, e il latte stesso è più grasso. Gli Spagnuoli credono che sarebbe cosa più savia il dare l'orzo alle bestie e il con-

servare l'avena per l'uomo. Infatti macinata come il grano somministra una farina colla quale si fa del pane. Questo viene molto compatto, colorito, amaro; e ciononostante non lascia di fare il nutrimento principale di alcuni infelici abitatori di varie montagne della nostra Europa: tutti i contadini del settentrione dell' Inghilterra e della Scozia non hanno altro pane e non bevono che acqua; il latte, il butiro, il formaggio li ajutano a sopportare questo alimento, e non sono perciò meno sani, forti e vigorosi. I Germani ed altri popoli vivevano secondo Plinio con panate fatte colla farina di biada. La biada mondata e spogliata della sua scorza, che è in quantità maggiore che la parte farinacea, e macinata grossolanamente è di un grandissimo uso nella Bretagna per nutrimento ordinario. Si fa bollire nell' acqua o nel latte o nel brodo come la farina, e in Inghilterra se ne fanno anche focacce. Così mondata cotta nel brodo intera è una minestra molto buona e sana, inferiore però all' orzo mondo. In Olanda, in Germania e in Inghilterra la biada serve a fare la birra, la quale è finissima e delicatissima: e perchè non si potrebbe impiegare anche in Italia per quest' uso ora che si va introducendo il gusto per la birra? La paglia di questo granello è dolce, morbida, poco suscettibile d'umidità, il che la fa preferire per li pagliacci de' fanciulli nella loro cuna e serve sovente di materazzo ai contadini. Per proprietà medicinali la biada nudre leggermente, tempera la sete e il calore nelle malattie inflammatorie e nelle febbri acute con siccità di bocca con calore nell'abdome e con bruciore di urina. Talvolta calma la tosse convulsiva, l'asma convulsiva, il reuma catarrale, la colica nefritica cagionata da renelle, la diarrea prodotta da medicamenti acri. Posta in decotto nell'acqua addolcita collo zucche-

chero forma una bevanda leggera e nutritiva. Varie persone riguardano come un buonissimo rimedio per togliere il dolore di fianco nelle flussioni di petto la biada fritta nell' aceto ed applicata fra due pezze nel sito del dolore. I manescalchi la fanno bollire nel vino e l'applicano ben calda sui fianchi degli animali che hanno dolori di ventre. Si raccomanda cotta con butiro per diseccare la tigna. Analizzata a freddo per mezzo dell' acqua se ne ottiene una materia dolce, molta sostanza estrattiva il cui odore è paragonabile alla vainiglia e poco umido: e questa è la ragione per cui si usa presentemente per condimento del bianco mangiare che si pone in tavola in piccoli vasi al tramezzo.

In Ungheria, in Polonia e in alcune provincie della Francia si coltiva una specie particolare d'avena che meriterebbe di essere propagata anche in Italia. Nell'Inghilterra si chiama pure biada di Scozia e d'Olanda. La sua forma è differentissima da quella delle nostre biade. Le prime foglie che getta sono più larghe, più lunghe e di un verde più cupo: il tubo che sopraviene è più lungo almeno al doppio; la spiga è anch' essa molto diversa, i granelli vi si collocano da una sola parte a guisa di spazzola o scopetta e i fili che li sostengono sono strettamente uniti al fusto principale. La cultura è la stessa dell' altra, ama gli stessi siti, ma specialmente il terreno buono e in un terreno un poco fresco la superiorità è anche più apparente. Riesce pure ne' terreni leggeri, sabbiosi e umidi. Nelle pianure lontano dalle montagne non viene bella se non sono vicine alle acque, se pure la stagione non è piovosa. Ha il difetto di essere più sottoposta a sgranarsi sul campo che le altre biade: per questa ragione bisogna falciarla come il grano, ed esige qualche attenzione di più a motivo dell'aderenza del granello alle capsule che

lo racchiudono e lo involgono. E' necessaria anche una maggior quantità di seme perchè è più grossa; il piede della pianta conserverà meglio la sua freschezza e darà spighe più lunghe. Simile all' avena nuda dà poca crusca e si crede più adattata a farne tritello ossia semolone e birra. Il suo graneilo è più duro di quello delle altre specie, onde molti cavalli non ne possono mangiare e in generale neppure se ne curano. E' eccellente per ingrassare i buoi, i majali, il pollame, purchè sia macinata secondo l' uso che se ne vuol fare. La paglia è più grande di quella delle altre specie, ma è più dura e meno sostanziosa, il che fa sì che le bestie cornute non ne mangiano volentieri. Produce in volume un quinto di più che la biada ordinaria. V. *Riso selvatico*.

Avanimento. V. *Vegetabile*, *sez.* 2. *n.* 15.

Augella. V. *Ago*.

Avoltojo, lat. *Vultur*, fr. *Vautour*. Sotto questo nome mi sia lecito adunare tutti gli uccelli predatori, come falconi, aquile, acertegli, avoltoj ec., i quali servono per la caccia o danneggiano i nostri beni o sono soggetti ad essere cacciati pur essi. Cominciamo dall' aquila. Questa fra gli uccelli che volano ha pochi compagni in grossezza e ve ne sono varie specie più grandi e più piccole. Lo struzzo il quale non vola è più grosso di qualunque aquila. Il colore delle piume varia secondo le specie, altre sono castagniccie, altre rossiccie, altre mescolate di bianco. Le ali sono macchinose, il becco curvo, l'occhio vivace ed acutissimo di cui si serve per predare, non dell' odorato come l'avoltojo, che però lo ha più fino; ha le unghie curve e le gambe rivestite di piume. Sopra il capo ha una lanugine alta un pollice, che la difende dal freddo. I falconieri quando si valgono delle aquile per l'alto volo levano ad

es-

esse una parte del detto piumino,non che alcune piume che coprono loro il ventre. La qual cosa impedisce che questi uccelli non ergansi tropp'alto, come che il freddo li colpisca nella media regione dell'aria. Benchè l'aquila sia feroce, pure si giunge a dimesticarla per la falconeria. Ben di rado si trovano due aquile in un medesimo distretto; elleno sono tanto voraci che mettono a sacco tutto un paese, che appena basta per mantenerne una sola. Mangian di tutto, granchi, tartarughe, colombi, anitre, polli, lepri, assalgono le pecore, le capre, i daini, i cervi ed altri animali, e talora s' abbassano sopra i fanciulli e s'attaccano agli uomini stessi. Fanno il nido sugli alberi più alti o nelle roccie più scoscese. Non fanno più che due uova per volta. In qualche paese ricavasi un buon partito da un nido d' aquile, quando si giunga ad arrampicarsi ove esso giace. Vi si trovano ogni giorno degli animali interi o differenti porzioni d'essi portatevi dall' aquila o dall'aquilotto; lepri, pernici, fagiani, anitre e simili vi si trovano in abbondanza. Acciò duri una provisione sì fatta s' incatena nel nido l' aquilino, finchè il padre e la madre stanchi di un figliuolo che gli aggrava senza fine lo abbandonano, ed allora si porta via esso ancora. Quando il nido è in qualche screpolo di roccia si cala il cacciatore con una fune fino sulla bocca del nido, mentre gli altri armati con ischioppi tengono lontana l'aquila, se faccia uopo. Nelle Alpi degli Svizzeri evvi una specie d'aquile che si chiama *laemmer-geier*, vale a dire avoltojo degli agnelli. Questo ha una forza prodigiosa e fa una guerra crudele alle capre, alle pecore, ai lepri, alle camozze ed ai bambini ancora portandoseli per aria con una prodigiosa destrezza. Sonovi premj considerevoli a chi ne uccide alcuno. Con tutte le diligenze però non si è giunto a spe-

spegnerne la razza su i monti dell'Elvezia. Nel paese de' Cafri e nel Monomotapa vi sono i condorj che poco differiscono dal *laemmer-geier*: sogliono quei popoli per prendergli usare quest' ingegno. Presentano a quest' augello una figura di fanciullo fatta d' un'argilla tenacissima e viscosissima: il condorio piomba con volo rapido sopra della figura, ma vi s'impegna dentro cogli artigli che non è più possibile di spiastricciarsi. Questa industria può aprir gli occhi agli Svizzeri per liberarsi da così terribile animale.

Di avoltoj se ne contano più specie. Il comune, il *laemmer-geier* e molti altri, il discorrere de' quali spetta più alla storia naturale che all' economia. Questi si addestrano per la caccia. Come ciò si faccia, V. *Falcone*.

Avorio, lat. *Ebur*, fr. *Yvoire*, *ou Ivoire*. Questo è il dente o come altri vogliono il corno dell'elefante. V. *Elefante*. Ciascuno ha qualche mobile e anche delle figurine di questa materia la quale ingiallisce col tempo. Per ridurla al primo candore eccone i mezzi. 1. Se si ponga per 24. ore in fiore di calce stemperato con acqua diverrà bianco. 2. Piglia un' oncia di allume di rocca e falla bollire in una libbra d' acqua, nella quale porrai il tuo lavoro d'avorio e farai bollire ancora per un quarto d' ora, e quando vedrai che sia venuto bianco cavalo fuori, poi con pietra pomice, spolverizzata e bagnata con una pezzetta l'anderai lustrando, in questa maniera ei diverrà bianco. 3. Farai una saponata bene spessa e nella schiuma di questa bagnerai una pezza di lino, dentro la quale involgerai il tuo lavoro d'avorio e lo metterai al sole il quale non sia troppo gagliardo; asciutta che sarà la pezza la bagnerai di nuovo in detta saponata e tornerai a coprire l'avorio, e replicherai l'operazione fino a tanto che sia ve-

venuto bianco a tuo modo. 4. E' anche meglio esporlo alla rugiada e principalmente a quella di maggio perchè in quel mese è più abbondante, ma è da aversi la cautela di non esporlo al sole che potrebbe disseccarlo e farlo screpolare. Il miglior rimedio è di preservare i lavori in avorio dall'ingiallirsi col metterli in vasi di vetro ermeticamente chiusi. Oltre questa imperfezione d'ingiallire vi sono altre qualità che rendono difettoso l'avorio. Gli artefici sogliono rigettare quello che ha le fibre troppo apparenti e quello che ha macchie: il primo è chiamato avorio granito, e fave si chiamano le macchie dell'altro. Tali macchie hanno origine da qualche vizio come sarebbe la carie o altra malattia: sogliono essere di varia grandezza e più o meno profonde. La grana dell'avorio comparisce meno quando il dente viene tagliato longitudinalmente di quello che se si tagli trasversalmente; perchè le fibre non s'incrocicchiano se non in pochi luoghi e in alcuni niente del tutto: però i pittori preferiscono il taglio longitudinale quando devono far miniature sull'avorio, ma gli operaj mercanti che se ne propongono soltanto la vendita non hanno tanti riguardi. Essi anzi preferiscono il taglio trasversale, perchè quanto meno apparisce granito tanto maggiormente uno è tentato a crederlo osso principalmente se non si sappia distinguere alla pulitura e alle più minute apparenze della sua struttura. La sostanza solida e compatta delle ossa è più dura dell'avorio anche nella sua scorza; con tutto ciò non prende tanto il lustro perchè è più secco e più agro. L'avorio si distingue anche dall'osso, dalle corna e dai denti di altri animali per la detta sua tessitura composta di strati conici, concentrici e additizj con un punto nel mezzo nero e rotondo chiamato il cuore, da cui si estendono alla circonferenza delle linee curve in mo-

di

di opposti e fra loro incrocicchiate. Il colore dell'avorio poco dopo che è levato dalla mandibula dell'elefante è olivastro sparso d'un poco di verdiccio, perciò è detto dagli artefici avorio verde. A misura che si dissecca si va imbiancando, quindi gli artefici dopo averlo lavorato lo espongono al calore del fuoco per fargli acquistare l'ultimo grado di siccità che gli fa prendere quel color bianco sudicio in cui consiste tutto il suo pregio. Coll'avorio si fanno anche i denti artificiali e per averli d'un bello smalto e di buona riuscita si preferisce l'avorio tratto dalla scorza del dente come più dura e meno soggetta ad ingiallire. Chi dell'avorio potesse farne pasta come della tartaruga e del corno per potersi gettare nelle forme e negli stampi, ciò sarebbe una cosa molto utile e vaga. Il segreto evvi, ma non è a mia cognizione. Dicesi però che per ciò fare bisogna raschiare l'avorio che sia ben bianco e farlo bollire con acqua di mare o salata e sei once di radica di mandragora. Ovvero pigliate 3. once di spirito di nitro, 15. once di vino bianco o aceto, o acqua di fonte. Mettete a molle il vostro avorio fino a tanto che esso diventi pastoso e pieghevole, la qual cosa seguirà dopo 3. o 4. giorni. L'avorio così ammollito si tingerà con colori disciolti nello spirito di vino immollandolo in quello e per renderlo duro s'involga in una carta bianca e coprasi con sale decrepitato, cioè fatto crepare sul fuoco e più secco che si possa lasciandolo così 48. ore. V. *Tintura*, *Nero*.

Avorio si chiama anche quello che si cava nello stesso modo dai denti dell'ippopotamo; del cachalot e del narval, specie di balena: dei primi si fanno anche i denti nostri artificiali che si preferiscono a quelli dell'avorio ordinario suddescritto, e col dente o corno del narval o liocorno si fanno dei bastoncini da passeggio bian-

bianchi, lucidi, duri e pesanti come se fossero fatti coll' altro avorio. V. *Narval*.

Avornio, *Avornello*. Sorta di frassino.

Auricalco. V. *Orpello*.

Autunno Una delle quattro stagioni dell' anno la quale comincia nell' entrare del sole in libbra. Simile è alla primavera quanto alla mitezza essendo librato il caldo col freddo, ma più gradita, essendo questa tanto ricca di frutti quanto quella è deliziosa pe' fiori. Nell' autunno evvi raccolta universale di tutto. La vendemmia, le cacce, le pesche la rendono pregievole ed invitano i cittadini a trasportarsi in campagna per goderne i proventi. Si fanno anche molti lavori alle terre e si semina come si dirà all' articolo dei mesi che entrano nella stagione.

Avviluppamento. V. *Vegetabile*, *sez. 2. n. 15*.

Avvinato. Dicesi de' vasi ove sia stato vino, onde una zucca avvinata, una botte o una fiasca avvinata.

Avviticchiare. Cingere intorno alla guisa che fanno i viticci o urili. V. *Cirri*.

Azala. V. *Robbia*.

Azedarach. V. *Sicomoro*.

Azzeruolo, *Lazzeruolo*, lat. *Azarolus*, fr. *Azérolier*, *ou Pommette*. Questo è una specie di nespolo o di biancospino, da cui differisce pel suo frutto più grosso, per le sue foglie finamente e profondamente intagliate e più grandi: il suo fusto si solleva molto più alto e dritto; ha molti rami ordinariamente senza spine e i fiori sono disposti a grappoli. Il frutto di grossezza è frammezzo alla nespola e alla cerasa, entro di sè ha 3. nocciuoli grossicelli, ha un sapore acidetto, leggermente dolce e rinfrescante, è di color rosso e di varia grossezza secondo il terreno e il clima. Ama i paesi caldi ove cresce in grossezza. Si conserva facilmen-

mente circondandolo di cera, si candisce e si confetta collo zucchero e la sua conserva è molto delicata. S'innesta con successo sopra il nespolo, sul biancospino e sul cotogno e talora anche appigliasi sul pero e così viceversa è suscettibile di ricevere gl'innesti di questi alberi. La campagna aperta non è la situazione più favorevole per lui. Su i colli, ne' giardini ed attaccato ai muri vive più lungo tempo e vien più vegeto. Serve alle tavole oltre il succennato modo anche per frutto gratissimo alle donne massimamente gravide per quell' acidetto che esso ha, il quale lo rende anche atto per far salse. Quello che ha di particolare quest' albero è la fecondità. Benchè piccolo si carica di frutti talmente, che rende non poco profitto al suo padrone. Si può farne delle siepi come del biancospino o collocarlo nei boschetti di primavera a motivo dei fiori, e in quelli di autunno a motivo del grazioso colore del suo frutto. Il suo granello resta talora fino al secondo anno senza germogliare. Ve n' è una varietà con fiore totalmente bianco ed un' altra varietà il frutto della quale ha la forma di una pera, a differenza dell' ordinario che è rotondo. La varietà bianca è molto più acida di questa rossa. V. *Nespolo*.

Azzurro. V. *Oltremare*, *Turchino*.

B A C

B*acare*. Significa far vermini. Il formaggio che si riscalda comincia a bacare. Alcuni non mangiano il fagiano se non comincia a bacare alcun poco.

Bacca, *e Coccola*, lat. *Bacca*, fr. *Baie*. Questo nome si dà a certe piccole frutta molli e carnose, le quali non si uniscono in grappolo e racchiudono semi o noccciuoli. Tali sono i frutti del ginepro, dell' alloro ed al-

altri. Quando essi frutti sono riuniti in grappo si chiamano grani e acini, dicendosi grani di grossularia o d'uva. Gli arboscelli che producono queste bacche o coccole si chiamano bacchiferi. Le bacche sono differenti fra di loro nella grandezza, forma, proprietà ed uso. Di queste altre servono alla medicina, altre alla tintura. V. *Bacchifera*.

Baccalà, volgarmente *Merluzzo*, lat. *Asellus salitus*, *Morrhua*, fr. *Morhue*, *ou Molue*. Pesce notissimo per ogni dove, il quale si prende nel Baltico e di là fino al banco di Terra nuova nell'America e in tanti altri luoghi. Si pesca all' amo. Egli è così ghiotto che s'attacca ad ogni cosa e fino all' amo ignudo. L'esca ordinaria per attrarlo sono le budella di un altro baccalà. La carne cruda, il cuore di un uccello o un pezzo di mascella di baccalà fritta e fresca sono esche le quali sono proibite nel tempo della pesca generale, come troppo vantaggiose per un solo particolare. Ve ne sono varie specie che si seccano o si salano e poi si spargono per tutta l'Europa. Le spine servono ai pescatori per far fuoco; dal fegato se ne cava olio; le intestina salate servono per gettarsi in mare nella pesca delle sardelle. Nell' inverno e spezialmente in tempo di quaresima appresso di noi se ne consuma moltissimo. Col caldo si putrefà e perde il sapore. Si accomoda in cento modi, in tutti i modi però è sempre indigesto. Quello di Francia è più saporito e la morua che è alta di carne quasi due dita è la migliore specie e si riduce a un miglior cibo. V. *Asello*, *Stocfisch*.

Baccaro. V. *Campanella*.

Baccello. V. *Siliqua*.

Baccherozzoli. Sono certi vermetti, che nascono nei frutti e nei legumi. Si confondono molte volte colle rughe e i bruchi. Baccherozzi si chiamano anche quei

quei neri scarafaggi che incomodano le case nelle cucine e altrove. Per ucciderli si prenda un poco d'elleboro bianco in polvere e impastato con farina si ponga in luogo dove possano corrervi a mangiarlo. V. *Ventosa*.

Bacchetta divinatoria. V. *Verga divinatoria*.

Bacchifera. Piante bacchifere sono quelle che per frutto portano le bacche. L'edera, il ginepro, lo spino cervino, l'alloro, il loto sono di questa specie. V. *Bacca*, *Profumo*.

Bacío. Luogo esposto a tramontana. Gli alberi a bacío restano sempre scarmi e morticci e le legna a bacío cresciute fanno cattivo fuoco. Il nespolo ed il carpine anche nei luoghi a bacío vegetano bene.

Baco. Questo è un nome generico che conviene ad ogni sorte di vermi specialmente al verme della seta. V. *Filugello*.

Bacuccola. Nocciuola selvatica. V. *Nocciuola*.

Badile. Stromento di ferro con manico di legno simile alla pala per cavare fossati e simili.

Baggiolo. Sostegno che si mette sotto le saldezze de' marmi o altre pietre per reggerle,

Bagiolo. V. *Stanga*.

Bagno, lat. *Balneum*, fr. *Bain*. Non senza ragione presso gli antichi erano molto in uso i bagni d'acqua fredda e calda non minerale e anche di questa. I vantaggi che ne ricavavano per la salute erano grandi ed erano loro anche necessarj per la proprietà usando pochissimi gli abiti mondi come noi di canape e di lino. I filosofi e i medici moderni che hanno ben pesata e conosciuta questa verità hanno procurato di richiamare i bagni in costume e già se ne provano i buoni effetti per gli ammalati e per li sani: sono buoni egualmente a varj riguardi quei di mare e quelli d'acqua dolce in ispecie di fiume non tanto fredda. In Inghilterra e generalmente pres-

presso molti popoli selvaggi si usa di tuffare nell' acqua i fanciulli appena nati e mano mano che vanno crescendo per renderli più robusti come riescono infatti. Alla gioventù d' una certa età non solo giova per la salute il bagnarsi, ma vale sopra tutto per imparare a nuotare, cosa tanto praticata e raccomandata dagli antichi per essere capaci all' occasione in pace e in guerra di traversare un fiume, salvarsi in un pericolo ec. V. *Nuotare*. Se si faccia la burla a un ubbriaco d' immergerlo nell' acqua, presto gli svaniranno i fumi e forse gli passerà la voglia di eccedere nel bere. Il bagno in acque medicinali è anche utile per il bestiame come si disse all' articolo *Acqua*. L' utilità che si ritrae dal bagnare le piante si veda all' articolo *Vegetazione*.

Bagno per le biade. V. *Biade*, *Nebbia*, *Vegetazione delle piante cereali*.

Bagno maría. Si dice a bagno maría un vaso il quale sia immerso nell' acqua calda, dalla quale là materia racchiusa che o si cuoce o si distilla riceve il calore. Bagno secco si è un vaso entro del quale stavvi o arena o altra cosa egualmente rovente ad uso di distillare. L'uno e l'altro servono acciò la materia sulla quale si lavora abbia un fuoco più o meno violento, ma però eguale. Il bagno maría è sopra tutto usitato per far intepidire le medicine e in generale le bevande dei malati perchè con tal mezzo si evita il sapore di fuoco che prendono i medicamenti che si riscaldano al fuoco nudo.

Bajo. Manto dei più comuni nei cavalli e nei muli, il quale secondo le sue differenze dicesi bajo chiaro, scuro, focato, dorato ec. Il bajo a specchio ha delle macchie oscure sulla groppa. Il cavallo bajo oscuro presso che nero ha soltanto del fuoco ai fianchi ed alla punta del naso; ed i cavalli baj anche più chiari hanno i

crini neri, ed anche le estremità. V. *Cavallo*.

Balascio. V. *Rubino*.

Balausto, o *Balaustio*, lat. *Punica balaustus*, *Punica granadum*, fr. *Balaustier*. Così si chiama dagli speziali il fiore del melo granato. Nella Provenza evvi una sorta di melo granato detto *paparoi* e *balauste*, che porta fiori doppj, il calice o fondo di questi ultimi fiori è depresso, ed i petali o fogliette sono tanto numerose che il fior tutto rassomiglia ad una rosa. Sotto questo nome viene anche abusivamente il melo granato. Il vero *paparoi* a fior doppio non fa frutto, ma adorna vagamente un giardino. Di questo se ne fa il color di grana, colla scorza il color nero, e il fiore confettato serve contro varj mali. V. *Melo granato*.

Baldoria. Si dice una fiamma appresa in materia secca e rara, Si dà tal nome anche ai fuochi d' allegrezza.

Balena, lat. *Balæna*, fr. *Baleine*. La balena è il pesce più grande del mare e il più grande anche di tutti gli animali conosciuti sulla terra. Se ne sono pescate alle volte di 100. e 200. piedi di lunghezza. Nella loro esterna conformazione e nel totale della figura sembrano un pesce mostruoso col corpo gonfio, muso rotondo ec., ma nell'interno hanno tutta la costruzione di un enorme quadrupede quasi imprigionato e cucito in una pelle di pesce. Caldo è il loro sangue, respirano per mezzo di polmoni e perciò non possono stare lungamente sott' acqua; s' accoppiano come gli animali terrestri, sono vivipare, le femmine hanno latte e i loro figliuoli poppano. Tutti gli animali del genere delle balene hanno sopra la testa uno o due forami per cui gettano in forma di un alto zampillo o fontana l' acqua che hanno ingojata. Si pescano in molte parti dell' Oceano, alle Indie orientali, al Capo di Buona Speranza, al Brasile, allo stretto Magellanico, al Chili,

li, alla California, ma principalmente nei mari della Groenlandia. Tre vantaggi più grandi si ricavano da questo pesce. 1. Dalla specie detta cachalot si ha il bianco di balena chiamato impropriamente *sperma ceti* o natura della balena e ambra bianca, il quale non è altro che il suo cervello fuso a fuoco dolce e purgato più volte finchè sia purificato e divenuto una materia bianchissima solida che poi si vende in pezzi o fette chiare e trasparenti. Si usa per rimedio di molti mali e s'impiega come un cosmetico nel belletto e nelle pomate per ammollire la pelle e per renderne più bello il colorito. 2. Dello strato del lardo o grasso di cui sono coperte le balene della sudetta ed altre specie grandi fino al l' altezza di 10. e 12. pollici se ne ritrae una quantità prodigiosa d'olio. Una balena mediocre ne rende intorno a 12000. libbre, e un numero maggiore in proporzione della sua grandezza e della salute di cui gode. Quest' olio serve per le lampade, per farne il sapone del nord, per preparare le lane dei drappi, per ammollire e conciare i cuoj, serve ai pittori per istemperare certi colori, alle gente di mare per unirlo al catrame con cui rivestirne e spalmarne i bastimenti; agli architetti, agli scultori e scarpellini per formare una specie di mastice con della cerussa e calce, mastice che indurato forma una crosta o patina sulla pietra che la difende dalle impressioni dell' aria e dalle ingiurie del tempo. 3. Le balene più grandi che non hanno denti hanno invece dai due lati della bocca delle barbe o barbigli come lame, curve come una falce e puntute, d'una sostanza di corno nero filamentosa che finisce nel dividersi agli orli a guisa di setole di porco, le più grandi delle quali hanno 6. e fino a 10. e 12. piedi di lunghezza, 6. pollici di mezzana larghezza e intorno a 3. 4. e 5. linee di grossezza, e sono come altrettanti

rastrelli o reti con cui la balena va raccogliendo al fondo del mare il suo nutrimento e tanti vermicelli e pescetti de' quali queste barbe sono sempre imbrattate. Si conoscono volgarmente sotto il nome di ossa di balena, e il loro uso si stende ad una infinità di cose utili: s'impiegano nelle arti e in ispecie nelle vesti e accomodature di donne, a fare tutto ciò che esige al tempo stesso della robustezza e della flessibilità senza mollezza, dell' elasticità senza rigidezza: l'uso più comune è nei busti delle donne e per bacchette delle ombrelle.

Balestra. Uno stromento per uso di saettare fatto d' un arco e d' un fusto di legno curvo che si chiama teniere e caricavasi con un martinello; ora dopo il ritrovamento dell' arcobugio poco più serve per la guerra, ma è in qualche uso ancora per la caccia, tirando agli augelli con palle di terra rassodate e si carica a mano. Balestra è pur anche uno stromento per prendere i ghiri. V. *Ghiro*, *Uccellare*, *sez.* 2.

Balisiere, *Canna d' India*, *e Baralù*, lat. *Cannacorus*, fr. *Balisier*, *Canne d' Inde*, *ou Baralou*. Nell' America cresce questa pianta, i di cui fiori sono di un bel color rosso, le sue foglie sono lunghe quattro piedi e larghe circa vent' once. Su queste foglie gli Americani distendono il cacao ad asciugare ed involgonvi anche la gomma elemi. Nella Cajenna servono a coprire i letti.

Ballarina. V. *Coditremola*.

Ballatojo, *Ringhiera*, *Poggiuolo*, lat. *Podiolum*, *Mænianum*. Uno andare che ha dinanzi le sponde e si fa intorno alle pareti delle case alle finestre, sulle porte e nei cortili. Su questi ballatoj alcuni fanno il suo giardino, disponendovi i suoi vasi di fiori; ma secondo i bandi o leggi di Roma questi non vi si possono tenere se non sono bene assicurati, acciò non cadano per le strade.

Bal-

Ballotta. Così si chiama la castagna cotta a lesso, onde il genovese balletti. Gli Arabi danno il nome di ballotte ad una quercia i di cui frutti dolci come quelli delle castagne danno dell' olio e servono di cibo agli abitanti dell' Atlante. V. *Quercia*, *Marrobio*.

Balsamina, *Balsamina fæmina*, Bauh. *Balsamina persicæ folio*, *Impatiens balsamina*, Linn. fr. *Balsamine*. Questa pianta annua mette dei fusti dritti, cilindrici, alti un piede e mezzo incirca, teneri, sugosi, un poco rigonfj, che portano foglie di un bel verde, alterne, bislunghe, terminate in punta, lanceolate, dentate, molto simili a quelle del pesco. Dalle ascelle delle foglie escono dei fiori o di un bel rosso o screziati di più colori, composti di 5. petali disuguali: il fiore superiore è fatto a volta, l'inferiore a forma di cappuccio: i due laterali cadono in avanti come le due appendici di una fascia legata al collo; ambedue questi fiori sono guarniti di una orecchietta. Al fiore succede un frutto lungo un pollice della forma di una pera e composto di molti pezzi insieme uniti come le doghe d'una botte. Quando questo frutto è maturo appena si tocca se ne distacca uno dei pezzi, gli altri in virtù di una forza elastica si avvolgono intorno a sè medesimi e il seme viene sbalzato all' intorno: in questa guisa tutte le parti di questo frutto sembrano tese a foggia di molle che la maturità o il contatto fanno saltare. E' questo uno dei mezzi dei quali si serve la natura in certe piante per consegnarne il seme alla terra. La balsamina fin quì descritta è originaria delle Indie. Da noi si coltiva nei giardini per ornamento dei parterre in autunno. Dagli stessi semi che si gettano in terra sorgono piante altre con fiori semplici altre con doppj. Il luogo della nascita originaria indica che questa pianta teme il freddo; non bisogna dunque aver fret-

ta di seminarla se pure non si facesse uso d'impannate o stufe. Il tempo di seminarla ne' paesi settentrionali è la fine di marzo e in uno strato di terreno buono, ne'paesi meridionali la fine di febbrajo in una terra leggera e ben preparata. Il punto essenziale è quello di difenderla dal freddo della mattina: la più leggera brinata le abbrucia il fusto e lo fa sollecitamente imputridire. Non si potrebbe mai dare una terra troppo leggera e troppo sostanziosa a questa pianta. Si ha un bel seminare eccellente seme, il fiore degenera se la pianta non ha il terreno che esige, sia nel vivajo sia quando è piantata a consistenza: richiede frequenti inaffiamenti a motivo della moltiplicità delle fibre della sua radice. I principali colori de' suoi fiori sono il colore di fuoco, il gridellino, il pavonazzo, il color di carne, il bianco; e sovente questi colori diversi sono mischiati insieme col bianco, il che forma un oggetto grazioso a vedersi.

Balsamina selvatica, *o di macchia*, *Erba impaziente*, *Maraviglia con fiore giallo*, *Bell'occhio*, *Balsamina lutea* (*impatiens*), *noli me tangere*, C.Bauh.Linn. fr. *Balsamine sauvage*, *ou des bois*. Questa specie di balsamina ha la radice vivace, a fior di terra e fibrosa. Il suo fusto è alto più d' un piede, cilindrico, liscio, verdastro, geniculato, vuoto, le foglie peduncolate, ovali, dentate e alterne, i fiori gialli ai quali succedono frutti lunghi, sottili, nodosi e che si aprono come quelli della balsamina ordinaria. Cresce questa pianta nei boschetti, nei luoghi umidi e ombrosi dell'Europa, della Siberia e dell'America settentrionale. Talvolta che si sono adoprate per lavativi le sue foglie in vece di quelle della mercuriale alle quali somigliano molto ne è stato pernicioso l'effetto. Il sig. Odhelio ha trovato nel nettario di questa pianta una so-

sostanza concreta della grossezza d'un grano d'orzo che era un vero zucchero nativo, duro e trasparente. Si è chiamata questa pianta *noli me tangere* perchè quando è matura ha la proprietà come la specie precedente che le sue silique o baccelli per poco che si tocchino, si aprono e lasciano sfuggire il seme.

Balsamina maschio, *Pomo di maraviglia*, *Pomo giudaico*, *Pomo balsamo*, *Momordica*, *Caranza*, *Viticella*, *Momordica balsamina*, Linn. *Momordica vulgaris*, Tournef. *Balsamina rotundifolia*, C.Bauh. fr.*Pomme de merveille*. Questa pianta che si chiama anche balsamina è differentissima dalle due specie precedenti. Produce assai e lunghi sarmenti coi quali si va avvolgendo a ciò che trova. Le sue frondi sono quasi simili a quelle della brionia bianca, ma più piccole e più minutamente intagliate, d'un verde piacevole, lisce e d'un sapore leggermente amaro ed acre, dall'origine delle quali nascono assai viticci coi quali si va arrampicando sulle pergole, sulle ferriate, sui graticci e sugli arboscelli o pali che le si pongano al piede. Il suo fiore è quasi simile a quello dei cocomeri, di colore pallido, da cui si genera poscia il frutto simile alle uova delle galline, ma non però così grasso con certe piccole e ruvide bolle rilevate sopra la scorza a modo di spine. Questo frutto è verde prima della sua maturità, ma diventa rosso nel maturarsi. Si apre e crepa in più pezzi da sè stesso quando è maturo e ne casca il seme, il quale è di forma simile a quello delle angurie ossiano cocomeri, ma più piccolo, e sopra alla bianca e sua più dura scorza è vestito d'una cartilagine rossissima e viscosa, assai grossa, tenera. La sostanza del pomo è molto carnosa, ma non però tanto che riempia tutto il suo vacuo come fanno le zucche, i poponi e i cedriuoli. Ha la radice corta e sottile e porta il frutto

alla maturità in agosto e settembre. Si semina nei giardini e nei vasi alle finestre e non dura più di sei mesi. Del pomo che è vulnerario e anodino se ne fa un balsamo eccellente infondendolo nell'olio d'ulivo esposto al bagno maría o al sole, altri lo infondono nell'olio d'ammandola dolce mettendovi per ogni libbra d'olio un'oncia di vernice liquida. Nell'uno o nell'altro modo conferisce a tutte le ferite, alle posteme e alle ulceri delle mammelle, levandone il dolore, e parimente alle ulceri, posteme e dolori della matrice quando vi si getti dentro colla siringa, vale ai dolori del parto e a quelli delle emorroidi mirabilmente, spegne il fervore delle cotture o scottature del fuoco e di tutte le calide posteme, vale alle punture dei nervi e leva via e assottiglia le cicatrici. Giova anche alle crepature intestinali ungendone spesso il luogo con esso caldo. Anche le frondi hanno virtù di consolidare tutte le ferite e massime de'nervi. Si pretende che la polvere dell'erba data alla quantità d'un cucchiajo con acqua di piantaggine consolidi le ferite dell'interiora ancorchè la ferita passasse dall'una all'altra parte.

Balsamita. V. *Menta*.

Balsamo, lat. *Balsamum*, fr. *Baume*. Questo nome nella sua prima significazione indica una pianta della Palestina dalla quale scola il balsamo che è un liquore resinoso e balsamico, ma ora è divenuto un nome generico sotto cui non solo si comprende il balsamo della Giudea, lat. *Opobalsamum*, che scola dalla detta pianta; ma ancora tutti gli altri sughi resinosi e balsamici o siano diseccati o siano liquidi, più comunemente fluidi o molli che così per il loro odore come per la loro virtù si approssimano al balsamo della Giudea. Tra questi sono i balsami di Copau, di Tolù, del Perù, del Canadà e altri. Sotto allo stesso nome soglionsi

com-

comprendere ancora i liquori spiritosi artefatti per imitare il balsamo naturale dotati di virtù vulnerarie e ne' quali entrano de'liquori balsamici. Di questo numero sono il balsamo vulnerario del Fioravanti ed altri molti, la maniera di preparare i quali si trova presso che in tutte le farmacie. Non hanno pure omesso i cerretani di applicare ai loro rimedj il nome di balsamo, al quale nell' opinione publica va congiunta l'idea di un eccellente rimedio. Il balsamo naturale non è altro che una sostanza resinosa, oleosa, odorosa, ossia un sugo particolare di alcuni vegetabili o naturalmente, o per incisione scolante dall' albero, onde potrebbe chiamarsi una resina liquida. Il colore de' varj balsami è un poco diverso, ma la proprietà è a un di presso la stessa, principalmente di essere un ottimo rimedio per curare le ferite, per detergere, consolidare e produrre la sintesi delle piaghe e per le contusioni che non siano soggette a suppurazione. Sarà perciò un buon prevedimento l'avere un poco di qualcuno di questi balsami o anche degli artefatti per quei bisogni che possano occorrere nelle campagne e in altri luoghi ove non siano speziali. Il balsamo della Giudea, il balsamo di Copau, Copivi, Copayba, ossia olio Copau, che viene dal Brasile, e quello del Perù sono i più rinomati. Del primo le donne se ne servono in qualità di cosmetico, ne formano il latte verginale e una manteca alla sultana che sono molto stimate per render bella la pelle. Si dice del gran bene del balsamo di Copau preso interiormente nella dose di 10. gocce fino a 30. in qualche opportuno liquore o in pillole, come pure preso colla polvere di regolizia o con zucchero o sciolto in un torlo d'uovo. Possiede in un grado eminente la proprietà d' arrestate il flusso di ventre, la dissenteria, le perdite rosse e bianche del-

delle femmine e le gonorree. E'opportuno pure nello scorbuto, ma conviene adoprarlo con riserva in tempo assai distante dal cibo e in piccole dosi, altrimente irrita le tonache delicate delle prime vie e porta il sangue all'infiammazione: purga dolcemente per secesso come la trementina e promove assai le urine, proprietà che lo rende molto opportuno per espellere la renella e le altre sostanze arrestate nei reni e nella vessica, e nell' idropisia ajuta a ristabilire il corso delle urine. L'albero che lo produce ha il legno d'un color rosso carico e sparso di macchie che sono d'un bel rosso vivo come il minio, ed ha la durezza del faggio. In grazia di questo bel colore è molto ricercato dagl'intagliatori ed artefici per opere d'intarsiatura. Serve pure nelle tinture.

Bambagia. V. *Cotone*.

Bambù. V. *Legno di Bambù*.

Bamia, *Hibiscus esculentus*, Linn. *Ketmia Brasiliensis folio ficus*, *fructu pyramidato*, *sulcato*, J. R. H. *Alcea Americana*, *Quigombo de chero* presso i Brasiliani, *Quigombo* presso gli Africani, *Chiavos* presso i Portoghesi per la figura del suo frutto alquanto simile a quella d'un chiodo, ma molto più somiglia al fiore della zucca quando è ancora chiuso. In Asia e nell' Egitto si chiama bamia e sotto questo nome si conosce in Roma ove da varj anni si coltiva nei giardini e il suo frutto si cucina in varie maniere con carne, fritto ec. La pianta è del genere delle malve e annua. Suole alzarsi da terra 3. 4. e più palmi, e il suo gambo non eccede d'ordinario la grossezza d'un pollice. Ha le radici fibrose come quelle della malva comune, le quali ogn'anno periscono. Dalle medesime sorge il caule alquanto nodoso, tinto d'un verde chiaro, contornato da un colore ferrugineo: dai nodi di esso spuntano le

le foglie, le quali unite ad un lungo picciuolo ergonsi obliquamente verso il cielo e rendono la pianta assai venusta. Sono queste foglie molto somiglianti a quelle del ricino volgare, ma di un colore verde alquanto più cupo. Altre di esse scorgonsi divise in 3. parti, altre in 4.altre in 5. e 7., che pare rappresentino una grande stella tutta intagliata d'intorno ai lembi. Il loro sapore non molto differisce da quello della malva volgare. Di mano in mano che la pianta va crescendo le foglie cadono e lasciano sul caule la marca della loro pristina situazione, ognuna delle quali essendo rilevata fa sì che il medesimo caule sembri nodoso; realmente però non è tale se non in quanto alle vestigia che rimangono delle sue decidue foglie. Queste non sono liscie, ma bensì ruvidette, quantunque abbiano la verdeggiante sostanza che fa le veci di carne molto tenera e facile a corrompersi; come pure assai delicate sono le fibre dalle quali viene composto tutto l'intreccio folioso; onde sarebbe cosa difficilissima volerne fare gli scheletri come si fanno delle tante altre foglie per conservarle nei gabinetti di storia naturale. Dalla base delle stesse foglie le quali veggonsi perfezionate nel mese di giugno sorge un gambo lunghetto, sulla cima del quale vedesi nel mese di luglio un bottone verde, il quale poi cangiasi in un fiore ben grande di color gialliccio con cinque petali tanto molli e delicati che si risentono al puro contatto. Le unghie di questi petali sono tinte di un rosso di porpora. Nel mezzo di essi si osserva una colonnetta giallognola con la cima di color di zafferano. Non ha in sè il fiore di questa pianta alcuno odore ed il sapore de' suoi petali è erbaceo. Questi mercè l'estrema sua delicatezza presto perisce e quasi immediatamente succede il frutto, il quale suole d'ordinario crescere alla-
lun

lunghezza di circa un palmo; è grossetto, contorto, acuminato all'estremità, composto di 5. carene, le quali formano le stanze dei semi, che seccato il frutto, screpolando le medesime, pare che lascino in libertà i semi affinchè cadendo questi sulla terra tornino a rinnovare la pianta. Sono essi rotondetti di un color grigio tendente al negro, colla base bianchiccia, ed internamente racchiudono una sostanza lattea, farinacea; e nel sapore non si distinguono di molto da quello delle foglie. In tutte le divisioni delle carene si trovano a lunghesso dalla base fino quasi all'apice delle semenze, le quali formano tante colonnette di semi ordinatamente disposti l'un dopo l'altro, coll'interposizione di sottilissime bianche membrane che fanno una bellissima e proporzionata simetría. Ciascuna colonnetta è composta di 12. o 14., ed anche 16. semi: cotti questi semi unitamente al riso, come suol farsi dei piselli, sono piacevoli al gusto e non da disprezzarsi. Possono ancora mangiarsi semplicemente conditi a guisa di fagiuoli con olio, aceto e pepe. Conviene però che i semi ri raccolgano quando il frutto è ancor verdeggiante, poichè essendo giunto alla sua maturità, e diseccate essendo le sue semenze difficilissimamente si cuocono e rimangono sempre dure, stante che la membrana che le ricopre è soda, dura e cornea. Questi semi prima di farne uso alcuno debbono lavarsi con acqua calda per purgarli da un umore glutinoso che contengono. Ma più comunemente si mangia il frutto ancor tenero co' suoi semi cotto e condito in varie maniere. Gli Americani fanno con esso una conserva assai somigliante a quella che noi facciamo col cotogno, la quale è gustosa, e giova ad ammollire il petto nelle flussioni catarrali e tossi secche. Pretendono ancora che le semenze siano buone per

per la mucosità attaccata alla trachea, ai bronchi ed alle vessichette polmonali; avendo virtù di risolverla, e mandarla fuori per espettorazione. Vogliono altresì che siano uno specifico per l'asma ed altre malattie del polmone, per lo scorbuto, soppressione d'urine, tossi inveterate, raucedini e diminuzione di voce procedente da impedimenti cagionati da materie grasse e viscose. Il sig dottor Pietro Orlandi ne ha preparato uno sciroppo come quello del Lobelio detto volgarmente sciroppo de' cantori, che si trae dall'erisimo officinale del Linneo, e si è trovato molto utile nelle malattie di petto e particolarmente nell' asme convulsive. Gl'Indiani lo preparano semplicemente con spremerne il sugo ed unirlo ad un poco di mele, ovvero pongono in infusione i semi e danno poi a bere quell' acqua con buon successo a coloro che hanno perduto la voce. Le foglie si adoprano per farne dei fomenti sì internamente che esternamente ed hanno il potere di refrigerare ed ammollire come la malva. La corteccia del caule è soda e tigliosa come quella della canapa, dell'ortica e di molte altre piante economiche, onde macerandola potrebbe forse somministrare una nuova materia filabile.

Banana. V. *Musa*.

Banderola. V. *Anemoscopio*, *Presagio*, *Ventarola*.

Banco, lat. *Stratum*, fr. *Banc*. Si dà questo nome a letti o strati di pietra che s' alzano gli uni sopra gli altri ora orizzontalmente come la pietra calcare ed ora obliquamente all'orizzonte come l'ardesia. Si dice anche banco di sabbia quell' ammasso a modo di un' isola che dal fondo del mare si solleva alla superficie dell' acqua o poco sotto. Tale è il banco di Terra nuova dove si pesca il baccalà di 150. leghe di lunghezza e 50. di larghezza, 20. braccia sotto l'acqua, e così tanti al-

altri che sono in luoghi arenosi e anche in mezzo a fiumi. Banco è pure un sedile.

Bandita. Si dice di un luogo ove la caccia o la pesca sia riservata, dicesi anche di luogo riservato per la pastura.

Bangue. V. *Canape delle Indie*.

Barada, lat. *Rubetra*, fr. *Traquet*. Piccolo uccello del genere medesimo del beccafico: non differisce gran cosa dal tariere se non perchè è più piccolo; quindi il tariere è il gran barada degli autori. L' Albino non ammette se non poca o anche niuna differenza fra questi uccelli. Il barada ha 5. pollici in circa di lunghezza e vicino a 8. di stesa d'ali; la mandibula superiore è ricurva e più lunga dell' inferiore; l'iride è di color di nocciuola; il becco, le gambe, i piedi, le ugne sono neri, la testa siccome ancora la gola sono quasi interamente nericcie: la testa della femmina è screziata di negro e d'un rosso sudicio, sulla parte anteriore del collo vi è una fascia biancastra e stretta; il mezzo del dorso è nero, ma il giro delle piume è orlato d'un giallo rossigno, il petto è di un fulvo giallastro: il ventre colore di arancio pallido; le ali sì del maschio che della femmina restano abbellite da una macchia bianca sulle piume contigue al dorso. Belon dice che il barada suole posarsi sull' estremità dei rami più alti degli arbusti di macchia, su quelli che escono più in fuori dalle siepi o sulla cima dei pali più alti. Non può stare lungo tempo fermo, svolazza da un luogo all' altro, e nel tempo medesimo in cui si è posato agita continuamente le ali e la coda come per spiccare il volo: da questo moto perpetuo che viene ad essere simile a quello del battagliuolo di un molino, fr. *Traquet*, ha ricevuto secondo Belon il nome di *Traquet*. Nidifica nei luoghi incolti al piede de' cespugli o sotto il vuoto d'una

d'una pietra che sporge o sotto una forte radice. La sua femmina ha l'industria di nascondere così bene il suo nido, di uscirne e di entrarvi tanto segretamente che si stenta molto a trovarlo; essa lo costruisce alla fine di marzo, e fa 5. o 6. uova per volta, il guscio dei quali è di un verde turchiniccio leggermente brizzolato di rossigno. Il padre e la madre pascono i loro pulcini d'insetti dei quali si nutrono anch' essi tutto l'anno, e questo è il motivo per cui i barada spariscono in autunno quando vengono a mancar loro gl' insetti. Il barada è comunissimo nelle nostre campagne; ama i terreni secchi e in pendío, le macchie più imbarazzate e i prati posti in collina. Si accosta rare volte alle città e all' abitato e vive solo fuori del tempo delle cove. Si prende facilmente alle panie situandole, dice il Mauduyt, sopra bastoni isolati, su i quali non manca di andarsi a posare. Egli s'ingrassa molto e non è meno stimato del beccafico: i cacciatori gli danno il nome di piedi neri: non ha canto, ma ripete soltanto incessantemente un grido assai acuto. Sembra che la specie di barada sia sparsa in ambedue i continenti.

Baralù. V. *Balisiere*.

Baratolo. Vaso di terra o di vetro per riporre conserve, medicine, cose dolci e simili.

Barba, *Barbata*, *Barbatella*, *Barbetta*. Significano in agricoltura le radiche, la massa delle radici, un ramoscello con radice da trapiantare. Barba si dicono ancora quelle ariste le quali spuntano fuori delle spighe del formento, e quella specie di pelo che sbuccia dalle pannocchie del grano turchesco o formentone. A quel pelo che pende sotto il mento delle capre, a que' peluzzi che sono sparsi per le labbra de' cavalli si dà il nome di barba. Così pure barba si chiama la parte del cavallo alla quale si appoggia il barbazzale. La barba

pe-

però propriamente detta è il pelo il quale nasce sul mento e sulle guancie all' uomo. Quando usavasi di portare la barba lunga allora lo studio si aggirava in trovare unguenti o manteche, onde renderla odorosa e consistente. Ora che non sono restati che i mustacchi o barbigj ai soldati ed a qualche tedesco carroziere, per essi noterò un segreto col quale i mustacchi diverranno rigidi e fragranti. Prendete perciò quattr' once di cera bianca di Venezia e due once di manteca di gelsomino. Fate che tutto si fonda insieme. Aggiungetevi un cucchiajo di spirito di cedrone. Queste cose fondetele in una scorza d'uovo e con questa composizione stuccatevi i barbigi. Se vi mescolerete alquanto di nero fumo, la cera sarà nera per chi desidera i mustacchi da giovine. Ora però che il radersi la barba è l'uso comune degli Europei accenneremo con più profitto le maniere di trovare o economia o comodità su questo punto. Corre voce che trovisi un'acqua colla quale lavandosi il viso caschi immediatamente tutta la barba senza danno del viso medesimo. Credo che questa sia una voce popolare senza fondamento. So che il merdocco col quale sogliono spelarsi gli Ebrei il quale è composto di una dose d'orpimento e di calce mescolate insieme toglie il pelo dalle radici mortificandolo; non so però capacitarmi come possa quell'acqua mortificare il pelo e non attaccare la pelle. Ella è cosa molto buona per un viaggiatore o per un gentiluomo sapersi radere da sè; oltre l' economia di risparmiare la spesa del barbiere evvi il comodo di radersi in quell' ora che torna meglio e di non essere obligato di passar sotto i ferri di un barbiere da contado, il quale per tacer la schifezza delle ruvide ed imbrattate mani maneggia sulla vostra pelle il suo rasojo con quella destrezza con cui scortica un villano indurato dall'aria ed abbronzi-

zito dal sole. Ognuno sa che per radersi fa d'uopo il sapone; ma poi non tutti sanno che il sapone si svisa in tal maniera che ora sembra acqua ed ora polvere. Eccone le maniere. Pigliate sapone bianco e fino, raschiatelo minutamente ed infondetegli acquavite odorosa e conservatelo in una ampolletta ben chiusa. Allora quando vorrete servirvene gettate nell' acqua qualche goccia di questo liquore che è bianchiccio, e sbattendo alquanto l'acqua colla mano sorgerà una spuma candidissima colla quale s'insapona la barba e si conforta la pelle del viso. Non è gran tempo che dall'Inghilterra vengono certe scattolette ripiene di una polvere bianchiccia, della quale una presa messa in un poco d'acqua e sbattuta ben bene solleva una spuma che con un pennello si stende sul viso. La ricetta di questa polvere vedetela all' art. *Sapone*. Vedi anche *Asino*. Il recidersi la barba pregiudica alla salute di molte persone per gli occhi e per li denti in ispecie. Un qualche rimedio sarebbe di non radersi tanto spesso.

Barba di becco, *e Barbabecco*. V. *Sassefrica*.

Barba di volpe di Creta. V. *Gomma adragante*.

Barbagianni, fr. *Hibou*, *Chat-huant*. Uccello notturno della specie delle civette. Egli è grosso come un cappone di color falbo, cioè scuro rossiccio; ha come una corona di piume che dal di sopra gli occhi s'aggira fino sotto al collo; talchè sembra avere una parrucca, ha gli occhi neri, il ventre bianco brizzolato di nero, il becco bianco, le unghie adunche, le gambe coperte di piume e il dosso punteggiato di bianco. Si pasce il barbagianni di uccelletti e di sorci, che perciò si chiama in francese il gatto urlante.

Barbare. Barbicare, far barbe, proprio delle piante che producono e stendono nella terra radici.

Barbarossa. Specie d'uva grossa, rossiccia, eccel-

lente per far buon vino che si chiama collo stesso nome.

Barbata. V. *Barba*.

Barbatella, lat. *Malleolus*, fr. *Maillet*. Ramoscello di vite o d'altr'albero che si pianta in terra acciocchè barbichi, per trapiantarlo barbicato che sia. I ramoscelli o tralci della vite si chiamano più propriamente magliuoli. V. *Magliuolo*.

Barbazzale, fr. *Gourmette*. Catenella che va attaccata all'occhio dritto del morso della briglia e si congiunge col rampino che è all'occhio manco dietro alla barbozza del cavallo.

Barbero. V. *Cavallo*.

Barbette, fr. *Chevelure*. Intendonsi quì le radichette più sottili e capillari le quali sortono dalle radici maestre. Alcuni giardinieri hanno tutta l'attenzione nello svellere e trapiantare gli alberi di non guastarle. Pure taglinsi queste più rasente che si può alla radica grossa; così si sgrava l'albero dal peso di pascere a spese del tronco una famiglia di barbette inutili.

Barbette, o *Barbetta*. E' un'insalata artefatta che si mangia all' inverno. Le radiche della cicoria alle quali sia stato tagliato tutto il verde si legano in mazzo e si seppelliscono nell' arena in cantina. Col tepido del sotterraneo sbucciano da esse certe barbe bianco-giallicce e delicate lunghe quasi un palmo. Queste servono per insalata all' inverno. Io ho veduto da queste radiche rigermogliare le barbe in un cortile ove erano state abbandonate all'aria aperta in tempo d'inverno assai mite.

Barbigio. V. *Barba*.

Barbiglio. V. *Balena*.

Barbiglione, lat. *Paleæ*, fr. *Barbe*. Quella carne rossa come la cresta che pende sotto il becco ai galli. Si chiamano pur anche barbiglioni quelle due glandule che

che pendono sotto il gozzo ai becchi, lat. *Verruculæ*.

Barbio, *e Barbo*, lat. *Barbus*, *Cyprinus barbus*, Linn. fr. *Barbeau*, *ou Barbot*. E' un pesce di fiume e di lago d'acqua dolce del genere de' carpi: la di lui figura è bislunga, il suo muso è puntuto e cartilaginoso e nella cima pendono due mustacchi o barbe, d'onde gli è venuto il nome di barbio. Ei non ha denti, la fessura delle branchie è picciola, lo che fa che ei viva lungo tempo fuori dell' acqua. Se egli sia pescato in acque pure dicesi che sia di buonissimo sapore. Corre un proverbio, che il pesce balbo non è buono nè freddo nè caldo. La testa però del barbio grosso è boccone ben delicato. Si eviti di mangiarne le uova perchè purgano per alto e per abbasso. Il di lui fiele viene riputato buono per ristabilire la vista, e v'è chi ha preteso che questo fosse il pesce di Tobia, che altri credono il luccio, fra i quali il P. Niccolai. Si compiace il barbio più de' fiumi che de' laghi. Siccome è assai vorace si piglia facilmente coll' amo attaccato alla canna. Prendonsi pure coll' amo in riposo spiegato alla voce *Anguilla*. Questo si getta la notte negli stagni e ne' gorghi e si va poscia a visitare la mattina. Se volete prenderli colle mani fate così. Pigliate 8. dramme di squilla di palude, altrettanto di lenticchie arrostite intere, pistate il tutto insieme ed incorporatelo con un bianco d' uovo, fatene de' piccoli bocconcini e gettateli al pesce, il quale mangiandoli si ubbriacherà fino a lasciarsi prendere colle mani o con una reticella. Se il barbio sia grosso cucinatelo così. Vuotatelo senza levarli la scaglia, mettetelo in un piatto ove siavi aceto bollente con sale. Fate bollire nella trottiera vino bianco, agresta, sale, pepe, garofano, noce moscata, alloro e cipolla. Quando tutto bolla mettetevi entro il pesce a cuocere e servitelo asciutto sopra una salvietta.

Barbone. Specie di cane docilissimo, forse il più giudizioso e notissimo sotto il nome di cane barbone. Il di lui pelo è molto riccio e il muso molto peloso. Egli è di buona guardia e quando è ben addestrato con facilità serve molto in una casa. Porta agevolmente quanto a lui si consegni; cerca e raccoglie al cenno del padrone le cose smarrite, va a fare la spesa in luoghi soliti e simili. Non serve però alla caccia fuori che a portare ciò che collo schioppo si uccide. Si manda all' acqua con piacere di lui e toglie anche dal fondo quanto entro siasi gettato. Al venire della state si suol tosare, cosa che gli giova per liberarlo dalle pulci che gli si attaccano al pelo e lo infastidiscono estremamente. Il pelo che si raccoglie da lui serve a far cappelli ec. Per farlo più bello da piccolo se gli taglia la coda interamente. V. *Beccaccia*.

Barbone. V. *Triglia*.

Barbottina. V. *Polvere pei vermi*.

Barbotta. E' un pesce d'acqua dolce, di grosso capo, il di cui corpo si va diminuendo. Si trova nelle acque rapide. Si ritira volentieri sotto le pietre e fassi delle tane sotto la sabbia ove si ricoveri. Questo pesce pigliasi colle reti strette e colle nasse. Il tempo di farne pesca è dal novembre fino a pasqua. In Lombardia si chiama bottrisa o bottatrisa.

Barbotto. Pesce di fiume e di lago, notabile per un mustacchio, che ha nell' estremità della mascella inferiore. La carne di questo pesce val poco, ma il suo fegato è delicato ed assai grande a proporzione del rimanente del corpo. Le sue ova sono purganti come quelle del barbio. In qualche luogo si dice barbarotto.

Barca. In agricoltura significa una quantità di materia ammassata come di grano o di biade non battute, di paglia, di legno ec. V. *Parco*.

Bar-

Bardana. V. *Lappola*.

Bardotto. E' un muletto figlio d'un cavallo e d'un' asina, oppure un asino stesso il quale allora quando è unito con altre bestie della condotta non si annovera nel pagamento dello stallaticó, onde è nato il proverbio, *passar per bardotto*.

Baretino. V. *Berta*.

Bariglione. Vaso di legno tondo a doghe cerchiato per uso di tenere salami o frutti secchi.

Barile. E' un vaso di legno di figura sferoidale o cilindrica che si adopera per tenervi entro cose liquide, come olio, vino, aceto ec. Si dice poi un barile di vino, d' olio ec. per significare una tal data quantità o misura come in Roma. Abusivamente si dice un barile d'aringhe, di pesci salati, di fichi secchi, di zibibbo ec.

Bariletto, *e Barletta*. E' un piccolo barile da portarsi a cintola. Servonsi per lo più di questo i lavoratori di campagna per portar seco la bevanda.

Baroccio, *e Barrozza*. Una sorta di carro o carretta a due ruote posate appunto nel centro del peso, onde non aggrava il cavallo che lo strascina. Usasi molto in Roma ove è stato inventato dal Baroccio pittore o perfezionato come si dice dal Buonaroti.

Barometro. O sia misuratore o pesatore dell' aria. Questa è una macchina composta d'un tubo o cannello di vetro chiuso al di sopra e ricurvo nel fondo ove termina in una ampolletta comunicante coll' aria esteriore. Empiesi questa canna d'argento vivo o mercurio, il quale poi discende a quel segno in cui resti in equilibrio coll' aria. Se l'aria diventi più leggiera questa premerà meno sul mercurio e lo lascierà discender di più; se essa al contrario sia più grave premendolo più fortemente lo sforzerà ad ascendere maggiormente nel tubo vuoto. Da questo ascendere e discendere a varj

gradi si conosce la maggiore o minore gravezza dell' aria. Devesi però sapere che allor quando l'aria è più umida pesa meno di quando è secca. La ragione di questo che sembra paradosso, deve cercarsi al filosofi. Per noi basta il dire che quando il mercurio s'abbassa è segnale di pioggia e quando ei s'alza è segnale di tempo asciutto. Quest' istromento indovina un pò più di quello, che s'attribuiscono la *Pellegrina celeste* e la *Galleria delle stelle*, e sì fatti altri almanacchi pieni di sogni. V. *Tempo*, *Luna*, *Termometro*.

Basalte, *e Basalto*, lat. *Basaltes*, fr. *Basalte*. E'una pietra durissima, specie di pietra di paragone propria a saggiare i metalli. Gli antichi la cavavano in Egitto. Ora se ne trova nella Lorena, nella Boemia, nella Sassonia e nella Slesia. Questa è d'un colore nericcio; quella d'Egitto è di varj colori, ferrigno più e meno scuro con macchie giallognole o rossigne fulve, e verde uguale bellissimo. Nei musei di Roma se ne hanno statue, vasi e altri bellissimi lavori e anche delle colonne in qualche chiesa.

Baselle, lat. *Basella*, fr. *Baselle*. Genere di pianta coi fiori incompleti della famiglia degli atriplici e che comprende sotto di sè delle piante esotiche i fusti delle quali salgono rampicandosi. La specie con fusti d'un rosso porporino, *Basella rubra* del Linneo, cresce nelle Indie orientali e si coltiva negli orti per mangiarne le frondi cotte ad uso di spinaci. Le sue bacche o coccole danno un bel colore rosso per la tintura, ma di poca durata.

Basilico, lat. *Ocymum*, fr. *Basilic*. Pianta annuale notissima, odorifera ed aromatica. I suoi fiori sono o bianchi o porporini. Allora quando si semini deve comprimersi la terra sovra dei semi; se questa sia soffice quelli facilmente marciscono. Nasce presto e sarà

tal

tal prestezza anche maggiore se il seme si bagni d' acqua bollente oppure d'aceto. Ama il basilico terreno umido e leggiero. Il freddo gli nuoce, il caldo lo fa illanguidire, il tepido gli è confacente. Si moltiplica di seme, benchè riesca di piantarne ancor dei rampolli con buon successo. I giardinieri ne distinguono più specie, il grande o maggiore si alza un piede e mezzo ed è guernito di foglie grandi verdi e porporine. Il mezzano è similissimo al grande ma più in piccolo, fra tutti il più odoroso e il più in uso. Il piccolo ha fogliette sottili e minute simili alla maggiorana. Si coltiva nelle ajuole de'giardini e nei vasi. Quest'ultimo colle forbici si riduce a quella figura che più aggrada di palla, di piramide, di colonna ec. Dicesi che il basilico maggiore masticato o pistato fra due mattoni nuovi generi degli scorpioni, e che sia talmente abborrito dalle donne che basta metterne un ramoscello sotto al loro piatto per far perdere loro l'appetito, che preso per il naso come il tabacco generi scorpioni entro il cervello. Non è ora più il tempo di dar a credenza simili pappolate. Serve fresco e secco polverizzato egregiamente alla cucina, e vi sono de'cuochi così intelligenti i quali col basilico, timo e savoregia fanno manicaretti di tal sapore che sembrano conditi colle spezierie più scelte de'paesi forestieri. La sua virtù medicinale è cordiale e cefalica. L' infusione presa a guisa di the è ottima per li dolori di testa: molte persone si adattano meglio alla polvere del basilico secco che al tabacco, il quale irrita loro troppo le fibrille nervose della membrana pituitosa. Si semina il basilico in aprile e fiorisce in luglio ed agosto.

Basilisco. Animale ideale ed esistente soltanto nella fantasía degli sciocchi che sel rappresentano come nato da un gallo di sette anni il quale partorisca un uovo.

A

A questo mostro non si è data una costante figura. Basta che abbia una lunga coda e due ali. La grandezza, la figura, il colore ec. si lasciano in arbitrio del dipintore. Si mantiene viva questa favola dall'impudenza de'ciarlatani, che agl' idioti fanno vedere lo scheletro del basilisco; e ne vanno storiando a loro piacere la nascita. Or bene questi scheletri, come pur quelli delle mandragore, benchè se ne trovino nelle gallerie de'curiosi sono imposture. Il basilisco si finge con un pesce molle comune nelli nostri mari chiamato ragia o razza. Questo piatto e di figura rotonda, rilevato nel mezzo e sottile nelle estremità ed ha una coda lunga quanto il suo corpo. Siccome quello che è pieghevole riceve quella forma che gli si dà; con poca arte si svisa in un dragoncello, il quale seccato nel forno si battezza per basilisco. Ho stimato, venendomi in acconcio, togliervi quest' inganno se pur l'avete; e così farò di più altri, stimando esser utile il cautelarvi contro gl'inganni di chi si serve della vostra credulità per uccellarvi i quattrini e forse guastarvi la sanità. V. *Ciarlatani*, *Mandragora*.

Bassetta. Così chiamasi la pelle dell'agnello non nato o di quell'agnellino, che nato appena si uccide. V. *Agnello*.

Bassetto. V. *Cane*.

Bassora. V. *Gomma di Bassora*.

Bastardella, *e Stufarola*, fr. *Casserole*. Sorte di vaso di terra cotta, o di rame chiuso e stagnato, ad uso di cucinarvi le vivande particolarmente la carne.

Bastardiera. V. *Semenzajo*.

Bastardire. V. *Degenerare*.

Bastardone. In agricoltura chiamasi quel ramo inutile, rimessiticcio e superfluo che nasce su gli alberi. Questi nel taglio devono recidersi come quelli che rub-

rubbano senza profitto il sugo ai rami dai quali si sperano frutti. Bastardone è pur anche una sorta di cavolo frammezzo ad una specie e l'altra.

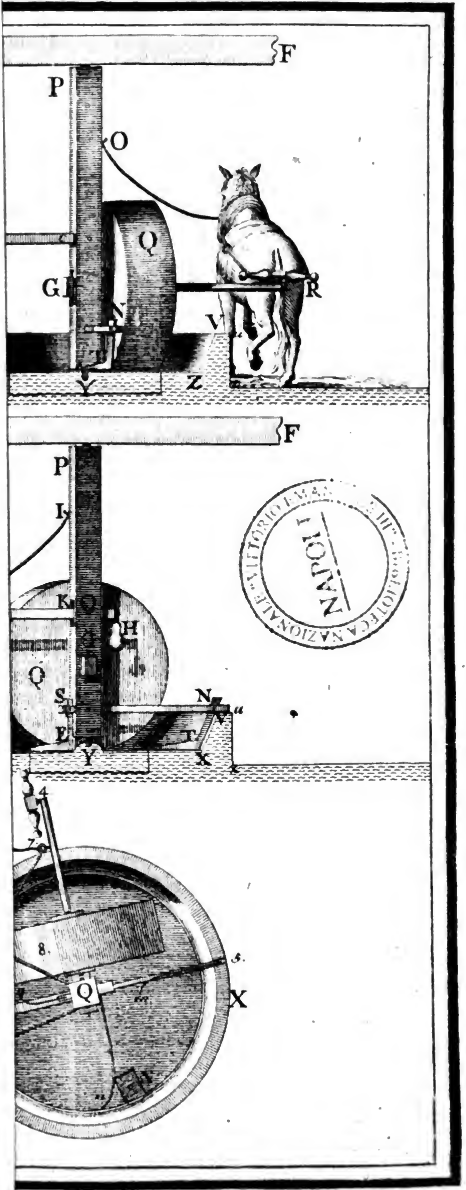
Batata. V. *Patata*.

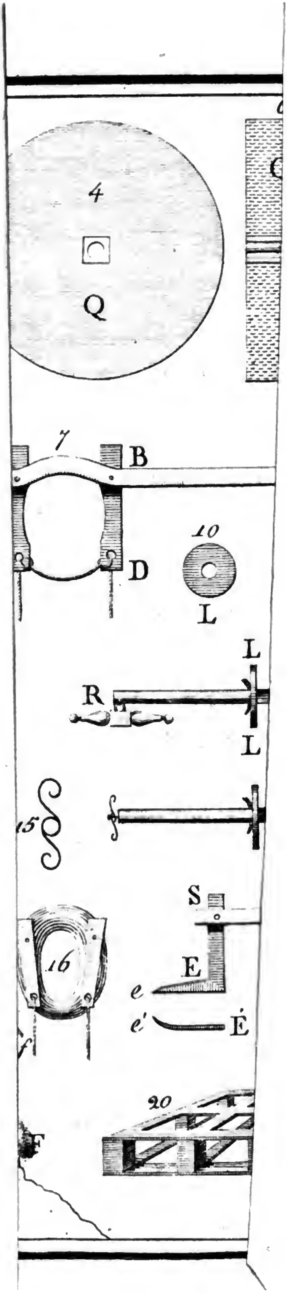
Battere il grano. V. *Grano*.

Baubis, *e Baudo*. Specie di cani. V. *Cane*.

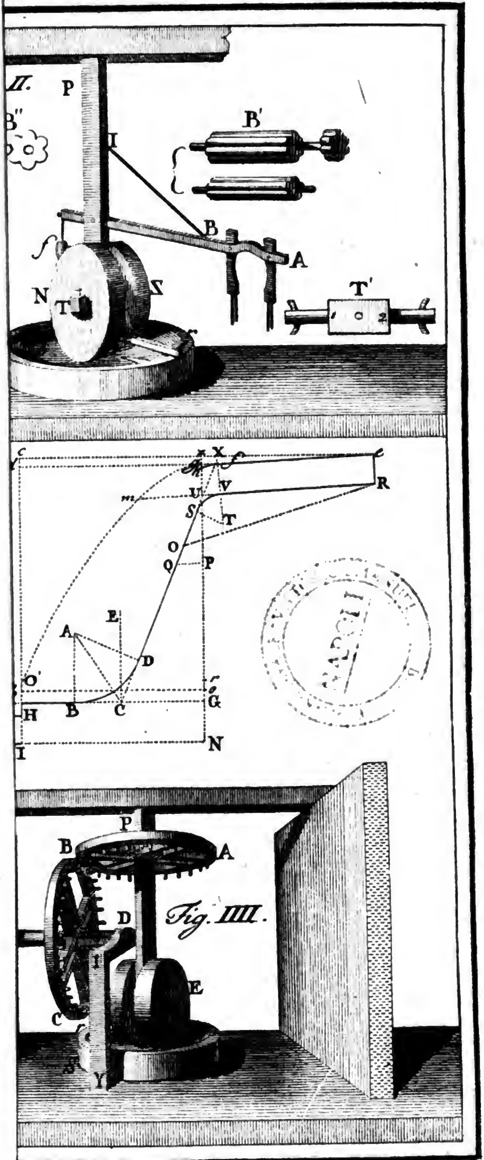
Bavella. Quel filo che si trae da'bozzoli posti nella caldaja prima di cavarne la seta. Si ricava pur anche da quell'integumento, che chiude la crisalide o ninfa il quale essendo maggiormente ingommato, difficilmente si scioglie nell'acqua. Queste cose tutte unite insieme si cardano con varj pettini e filandosi o a mano o a mulinello fanno un filo inferiore alla seta in sottigliezza ed in lustro, ma buono per altro a mille usi come a far calzette, fazzoletti, varie stoffe ec. La miglior bavella però si fa dalle gallette reali, che sono quelle abbandonate dalle farfalle le quali hanno fatta la semente. Il metodo di far la bavella è questo. Si mettono a bagno le succennate cose nell'acqua tepida, si lavano ben bene stropicciandole colle mani e pestandole co'piedi. Quindi si fanno asciugare, si battono con bastoni per iscuoterne la polvere; indi la materia si passa al pettine. V. *Scardassare*, *Filugello*.

Fine del Tomo Primo.

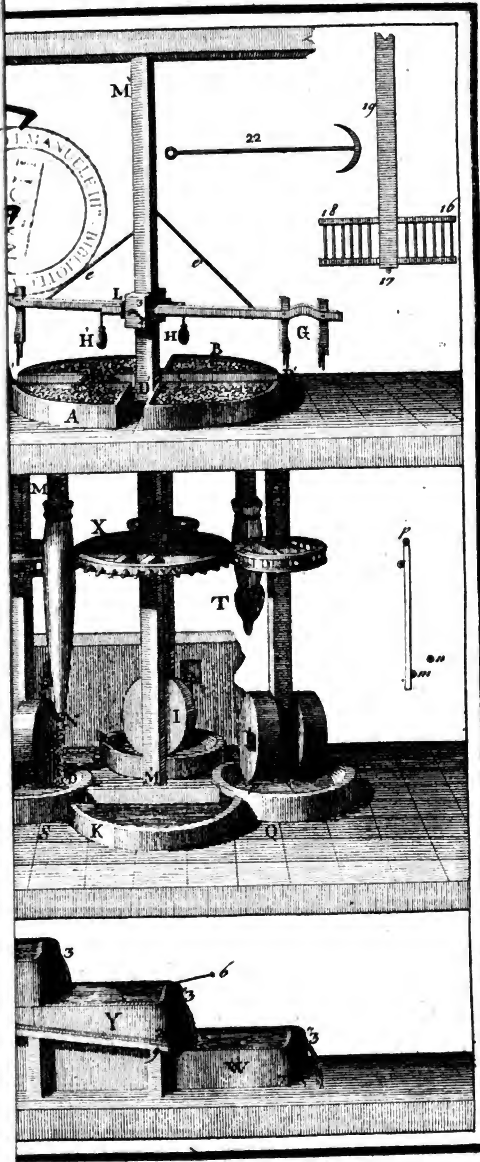

F
P
O
Q
G
R
V
Y
Z
F
P
I
K
O
H
Q
S
N
u
T
E
Y
X
4
7
8.
5.
Q
X


4
Q
7
B
D
10
L
L
R
L
15
S
16
E
e
e'
É
f
20
F

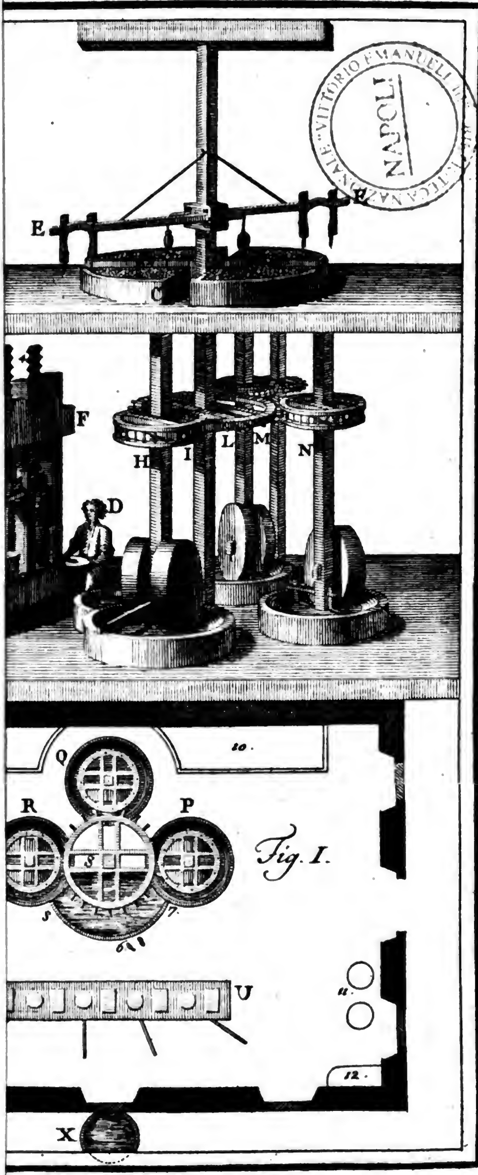
Tav. III.



Tav. IV.



Tav. V.



Tav. VI.

Fig. 1.

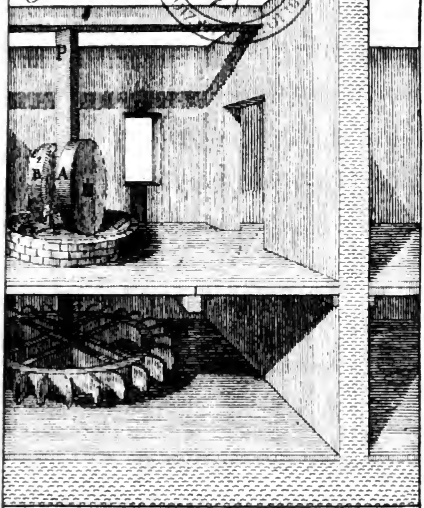
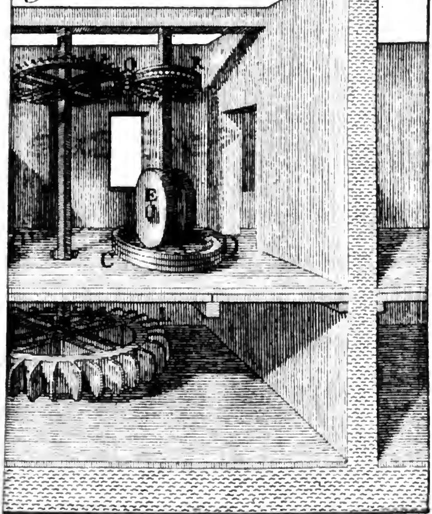
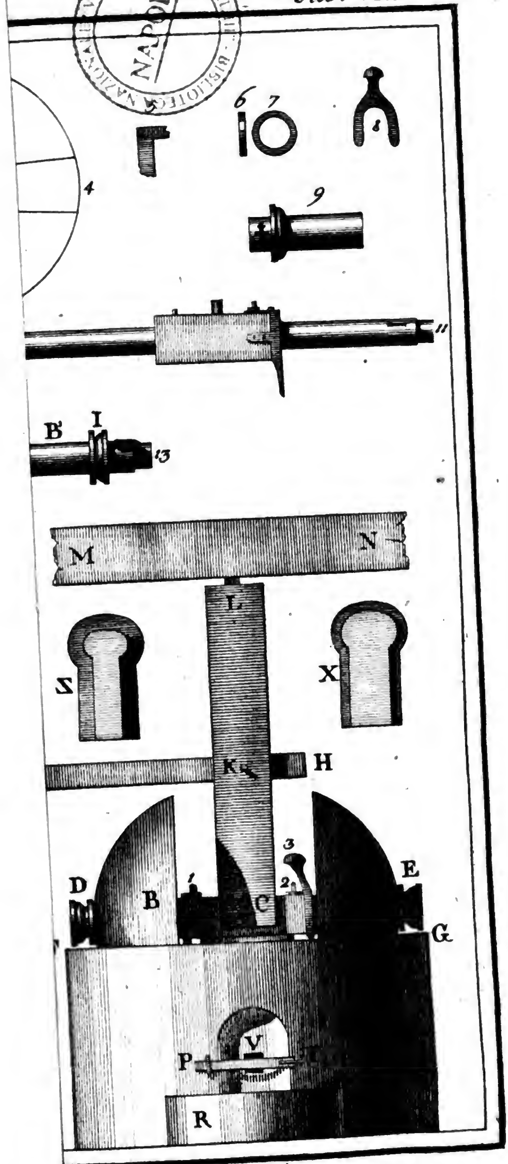


Fig. 2.



Tav. VII.



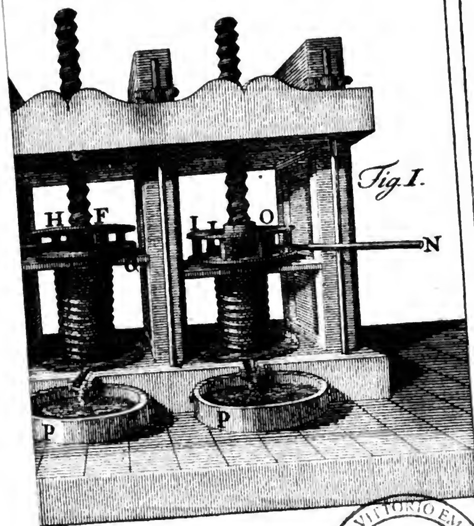


Fig. I.

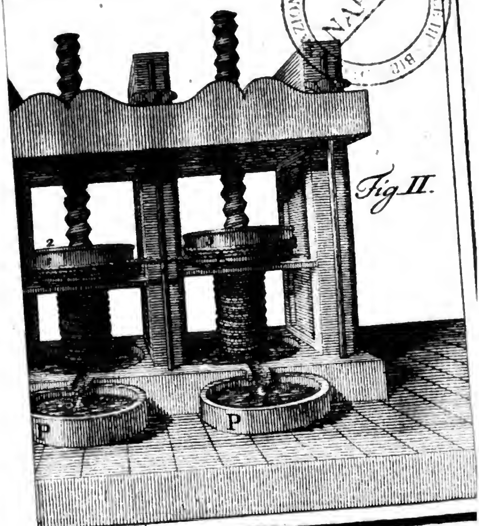
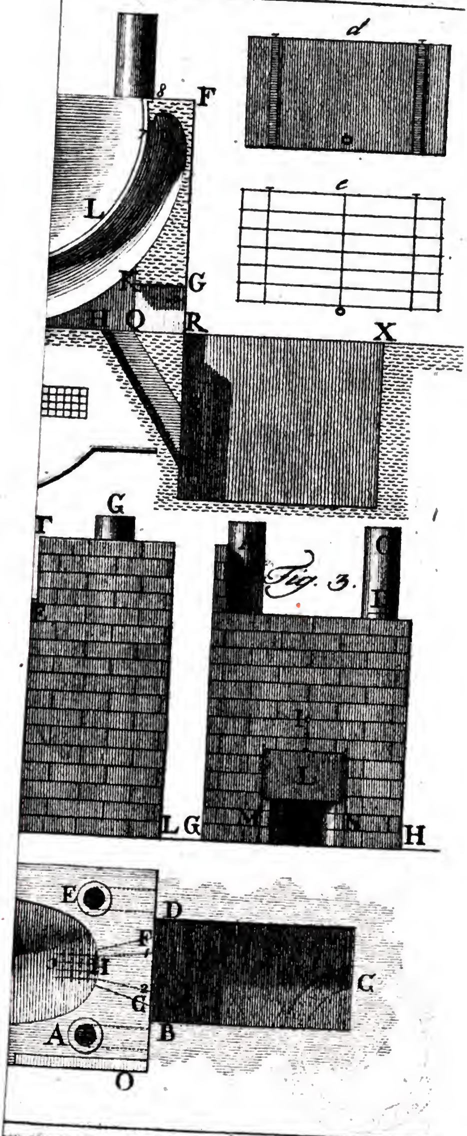
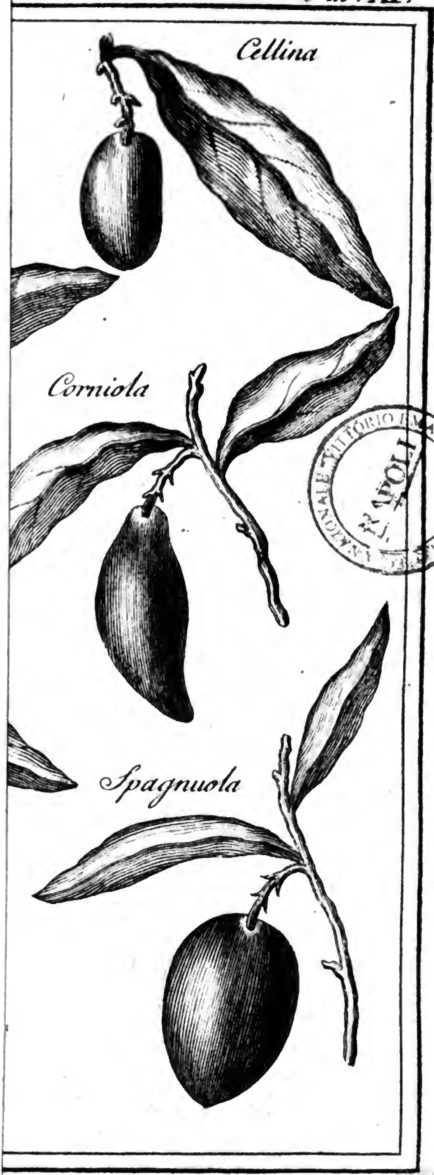


Fig. II.

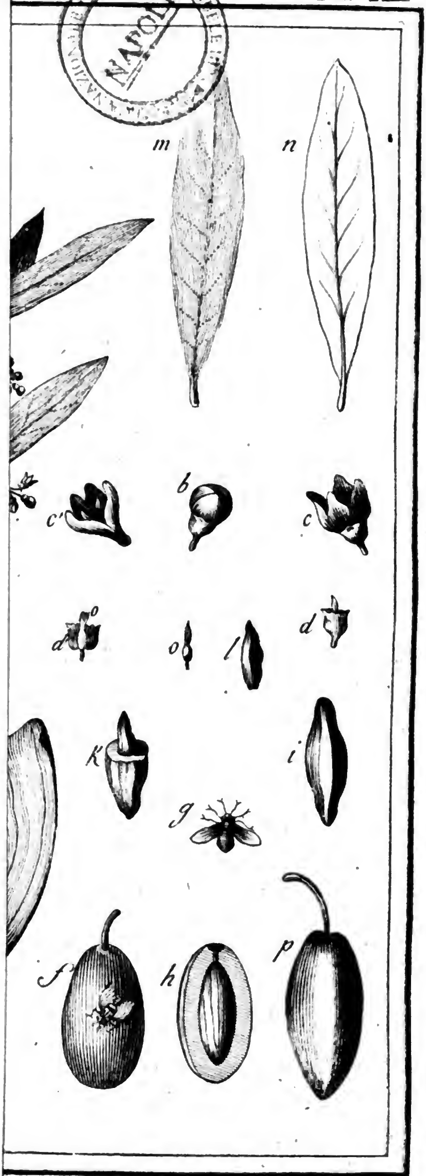
Tav. X

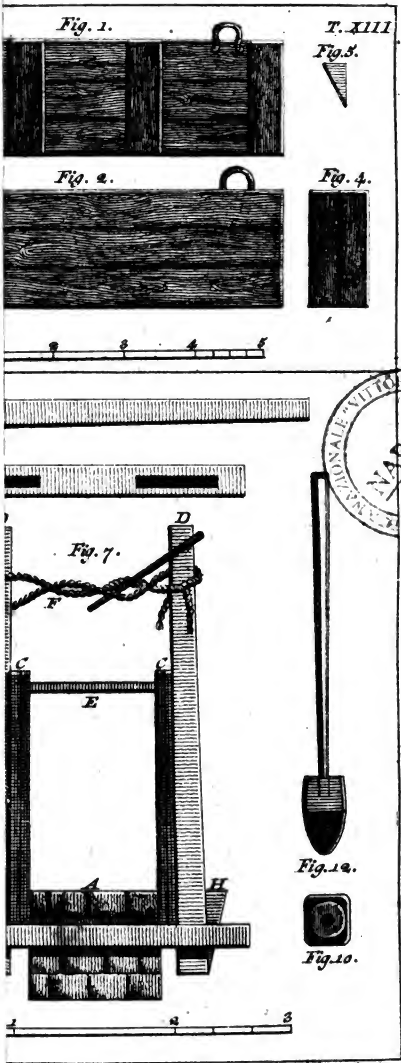


Tav. XI.



Tav. XII



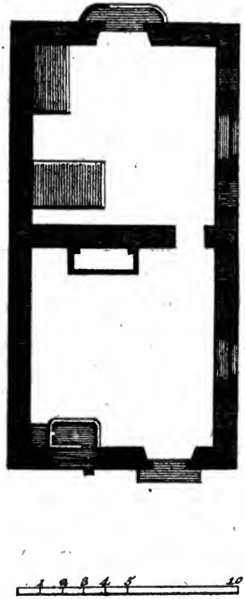


Franc.° Faccenda inc.

T. XIV.

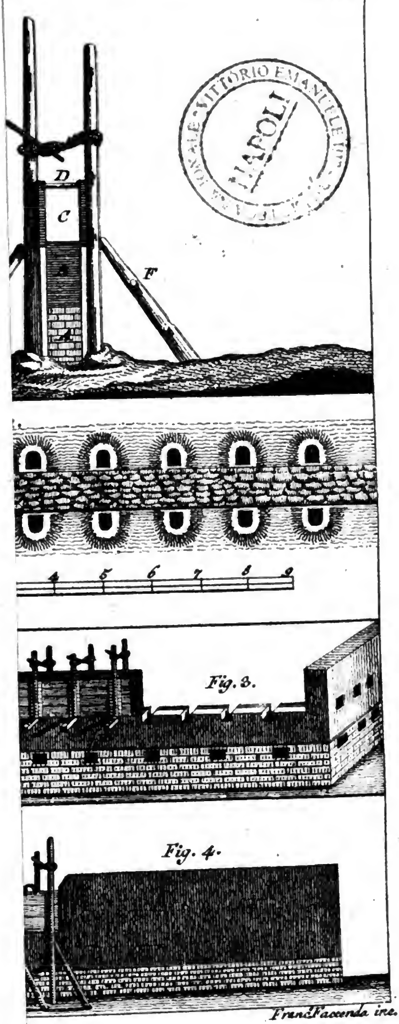


Fig. 1.

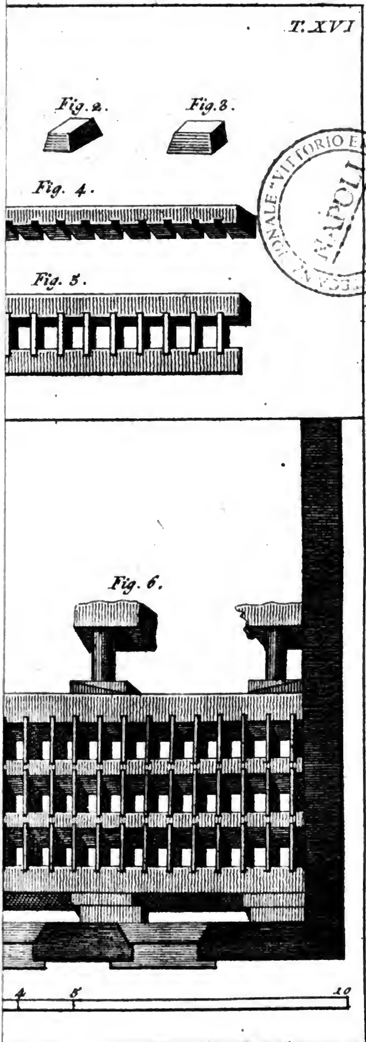


Franc. Paccanda inc.

T. XV

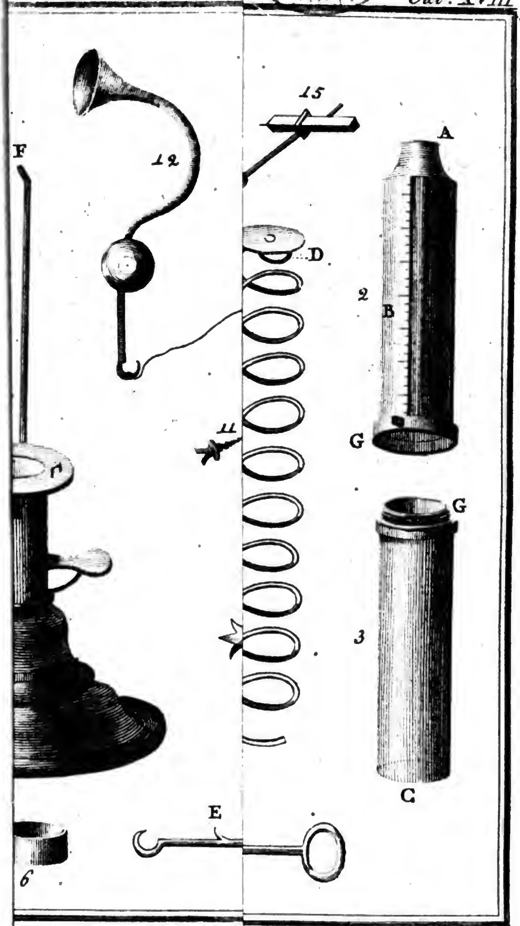


Franc. Faccenda inc.

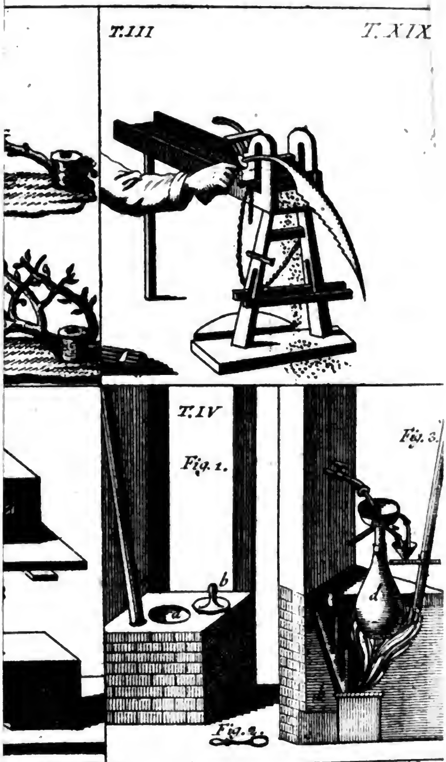


Franc.s Faccenda inc.

Tav. XVIII



Dom. Pronti inc.

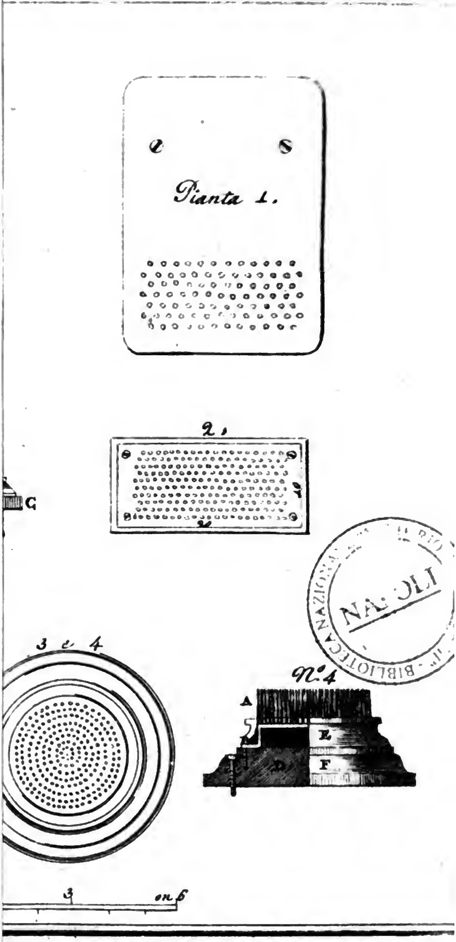


Franc. Facanda in

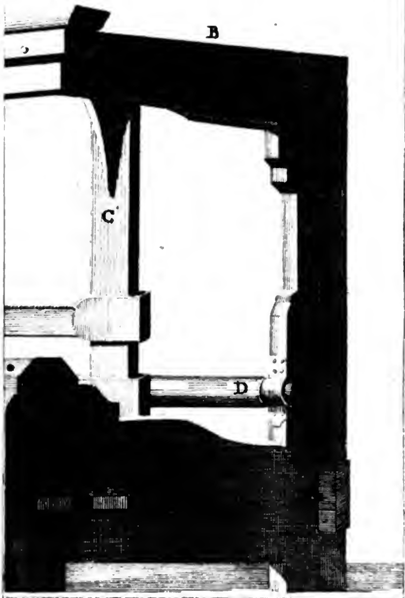
T. XX



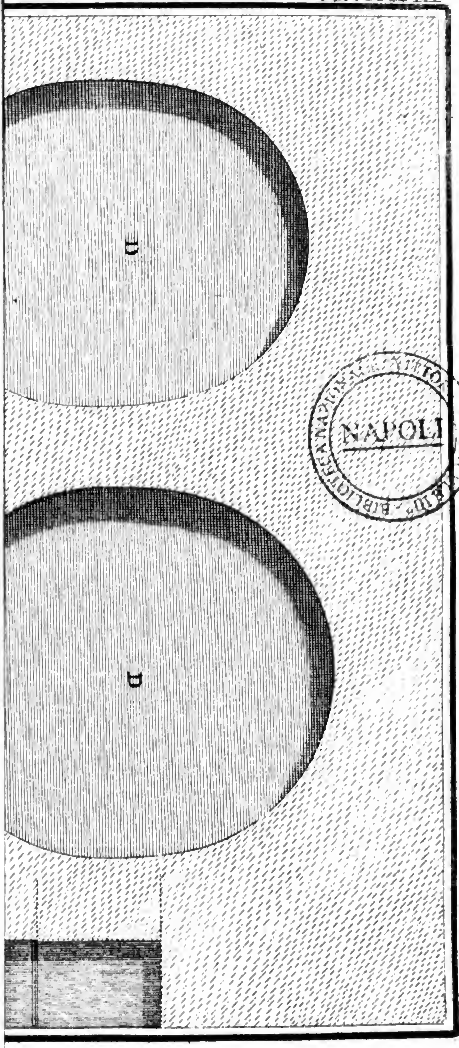
Tav. XXI



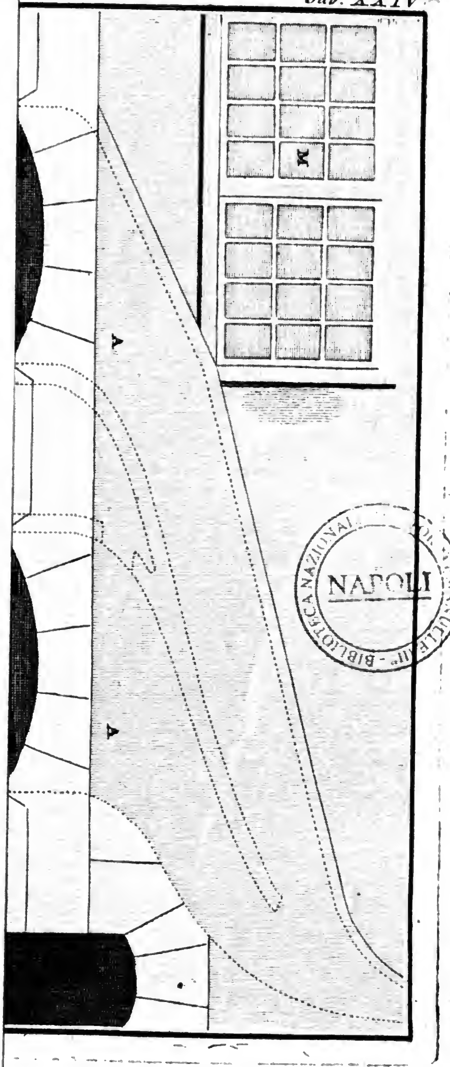
Tav. XXII.



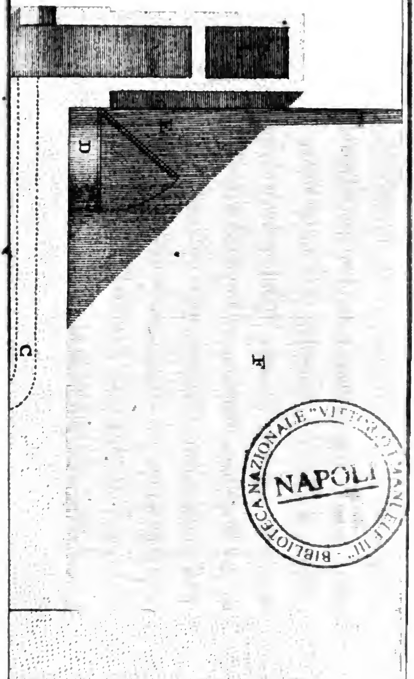
Tav. XXIII



Tav. XXIV.



Tav. XXV



...la di due Tese